Piekarnik do zabudowy

Instrukcja instalacji i obsługi

NV75J5170BS



Spis treści

Korzystanie z instrukcji

Dziękujemy za wybór piekarnika do zabudowy firmy SAMSUNG.
Niniejsza instrukcja obsługi zawiera ważne informacje dotyczące bezpieczeństwa oraz zalecenia mające na celu pomóc w obsłudze i konserwacji urządzenia.
Prosimy o poświęcenie czasu na przeczytanie niniejszej instrukcji obsługi przed rozpoczęciem korzystania z piekarnika oraz zachowanie jej na przyszłość.

W instrukcji obsługi stosowane są następujące symbole:

⚠ OSTRZEŻENIE

Zagrożenia lub niebezpieczne czynności, które mogą prowadzić do **poważnych obrażeń, śmierci i/lub uszkodzenia mienia**.

⚠ PRZESTROGA

Zagrożenia lub niebezpieczne czynności, które mogą prowadzić do **obrażeń i/lub uszkodzenia mienia**.

UWAGA

Przydatne wskazówki, zalecenia lub informacje, które pomagają w obsłudze produktu.

Instrukcje dotyczące bezpieczeństwa

Montaż piekarnika może być wykonywany tylko przez uprawnionego elektryka. Instalator odpowiedzialny jest za podłączenie urządzenia do sieci zgodnie z odpowiednimi zaleceniami dotyczącymi bezpieczeństwa.

Ważne środki bezpieczeństwa

⚠ **OSTRZEŻENIE**

Osoby o ograniczonej sprawności fizycznej, sensorycznej lub umysłowej, bądź o niedostatecznym doświadczeniu i wiedzy (np. dzieci) nie powinny korzystać z urządzenia bez nadzoru lub przeszkolenia w zakresie obsługi przez inną osobę odpowiedzialną za ich bezpieczeństwo.

Nie wolno dopuścić, by dzieci bawiły się urządzeniem.

Jeśli przewód zasilający ulegnie uszkodzeniu, musi zostać wymieniony na specjalny przewód lub zestaw dostępny u producenta lub w autoryzowanym serwisie (dotyczy wyłącznie modeli o stałym okablowaniu).

Ze względów bezpieczeństwa uszkodzony przewód zasilający musi zostać wymieniony przez producenta, w autoryzowanym serwisie lub przez wykwalifikowaną osobę. (Dotyczy wyłącznie modeli z przewodem zasilającym).

Należy zapewnić możliwość odłączenia zamontowanego urządzenia od zasilania. Odłączenie można osiągnąć poprzez umieszczenie wtyczki w dostępnym miejscu lub zainstalowanie przełącznika w okablowaniu zgodnie z odpowiednimi zasadami.

Metoda mocowania nie może być oparta na wykorzystaniu klejów, ponieważ nie są one uważane za niezawodny sposób mocowania.

Urządzenie nagrzewa się w czasie pracy. Należy zachować odpowiednie środki ostrożności w celu uniknięcia kontaktu z elementami grzejnymi wewnątrz kuchenki.

Instrukcje dotyczące bezpieczeństwa

Podczas pracy urządzenia łatwo dostępne części mogą się nagrzewać. Nie należy pozwalać małym dzieciom zbliżać się do urządzenia.

Jeśli urządzenie jest wyposażone w funkcję gotowania na parze lub samodzielnego czyszczenia, w przypadku rozlania się większych ilości płynów należy usunąć je przed czyszczeniem, a w czasie czyszczenia lub samooczyszczenia w piekarniku nie mogą znajdować się żadne przybory kuchenne. W niektórych modelach dostępna jest funkcja czyszczenia.

Jeśli urządzenie jest wyposażone w funkcję samooczyszczenia, podczas samooczyszczenia powierzchnie rozgrzewają się bardziej niż zwykle i dlatego dzieci powinny znajdować się w bezpiecznej odległości od piekarnika. W niektórych modelach dostępna jest funkcja czyszczenia.

Używać jedynie sond temperaturowych zalecanych dla tej kuchenki. (Tylko model z termosondą)

Nie należy używać myjki parowej.

W celu uniknięcia ryzyka porażenia prądem elektrycznym, przed wymianą żarówki należy odłączyć urządzenie od zasilania.

Do czyszczenia szklanych drzwiczek kuchenki nie wolno używać środków zawierających składniki ścierne lub ostrych szczotek metalowych, ponieważ mogą one zarysować powierzchnię, co może doprowadzić do pęknięcia szyby.

Podczas pracy urządzenia łatwo dostępne części nagrzewają się.
Należy zachować odpowiednie środki ostrożności w celu uniknięcia kontaktu z elementami grzejnymi.
Dzieci poniżej 8. roku życia powinny korzystać z urządzenia wyłącznie pod stałą kontrolą.

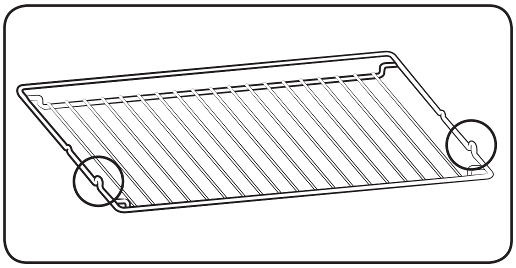
Dzieci powyżej 8. roku życia i osoby o ograniczonej sprawności fizycznej, sensorycznej lub umysłowej, bądź o niedostatecznym doświadczeniu i wiedzy mogą korzystać z urządzenia jedynie pod nadzorem lub po przeszkoleniu w zakresie bezpiecznej obsługi i zagrożeń. Dzieciom nie wolno bawić się urządzeniem. Dzieci mogą przeprowadzać czyszczenie i konserwację urządzenia wyłącznie pod nadzorem osoby dorosłej.

W czasie pracy urządzenia zewnętrzne powierzchnie mogą być gorące.

W czasie pracy urządzenia drzwiczki i zewnętrzna powierzchnia mogą się nagrzewać.

Urządzenie i przewody należy przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci poniżej 8. roku życia.

Urządzenie nie zostało zaprojektowane z myślą o współpracy z zewnętrznym urządzeniem wyłączającym ani oddzielnym systemem zdalnego sterowania.



Włóż drucianą podstawkę na miejsce wystającymi elementami (ograniczniki po obu stronach) do przodu, aby była stabilniejsza podczas pieczenia większych porcji.

⚠ **PRZESTROGA**

Jeżeli piekarnik został uszkodzony w czasie transportu, nie wolno go podłączać.

Urządzenie może zostać podłączone do sieci zasilającej jedynie przez elektryka posiadającego odpowiednie uprawnienia.

W przypadku usterki lub uszkodzenia urządzenia nie wolno go uruchamiać.

Naprawy powinny być wykonywane wyłącznie przez uprawnionego technika. Nieprawidłowo wykonana naprawa może stanowić poważne zagrożenie dla Ciebie oraz innych. Jeżeli piekarnik wymaga naprawy należy skontaktować się z centrum serwisowym SAMSUNG lub sprzedawcą.

Przewody i kable elektryczne nie mogą dotykać piekarnika.

Instrukcje dotyczące bezpieczeństwa

Piekarnik powinien być podłączony do sieci zasilającej za pomocą atestowanego rozłącznika lub bezpiecznika. Nigdy nie wolno korzystać z rozgałęźników ani przedłużaczy.

Na czas czyszczenia lub naprawy urządzenia należy je odłączyć od zasilania elektrycznego.

Zachować ostrożność podczas podłączania urządzeń elektrycznych w pobliżu piekarnika.

Jeśli urządzenie jest wyposażone w funkcję gotowania na parze, nie wolno go używać, gdy pojemnik z wodą jest uszkodzony. (Tylko model z funkcją pary)

Gdy pojemnik jest pęknięty lub uszkodzony, nie wolno go używać. Należy skontaktować się z najbliższym serwisem. (Tylko model z funkcją pary)

Piekarnik zaprojektowany jest jedynie do gotowania żywności stosowanej w gospodarstwie domowym.

Podczas pracy wewnętrzne powierzchnie piekarnika rozgrzewają się na tyle, aby spowodować oparzenia. Nie wolno dotykać elementów grzejnych lub wewnętrznych powierzchni piekarnika do czasu ich ostygnięcia.

Nie wolno przechowywać materiałów łatwopalnych w piekarniku.

Powierzchnie kuchenki nagrzewają się podczas dłuższej pracy urządzenia przy wysokiej temperaturze.

Podczas gotowania, w czasie otwierania drzwiczek należy zachować ostrożność, ponieważ może dojść do gwałtownego wydostania się gorącego powietrza i pary.

Podczas gotowania potraw zawierających alkohol, może dojść do jego odparowania z powodu wysokiej temperatury i zapalenia się oparów alkoholu w przypadku zetknięcia się oparów z gorącymi częściami piekarnika.

Dla własnego bezpieczeństwa nie wolno stosować myjek wysokociśnieniowych ani urządzeń do czyszczenia strumieniem pary.

Podczas korzystania z piekarnika należy dopilnować, aby dzieci trzymały się od niego w bezpiecznej odległości.

Żywność mrożona, taka jak pizza, powinna być pieczona na dużej siatce. W przypadku korzystania z blach do pieczenia może dojść do ich odkształcenia z powodu różnic temperatury.

Nie wolno nalewać wody na dno piekarnika, gdy jest ono gorące. Może to spowodować uszkodzenie powierzchni emaliowanej.

W czasie gotowania drzwiczki piekarnika muszą być zamknięte.

Nie wolno wykładać dna piekarnika folią aluminiową, a na nią kłaść blachy do pieczenia lub puszki. Folia aluminiowa blokuje przepływ ciepła, co może prowadzić do uszkodzenia emaliowanych powierzchni i spowodować pogorszenie wyników gotowania.

Soki owocowe mogą pozostawiać zacieki, które mogą stać się nieusuwalne z emaliowanych powierzchni piekarnika.

W przypadku pieczenia bardzo wilgotnych ciast należy użyć głębokiej blachy.

Nie wolno stawiać naczyń do pieczenia na otwartych drzwiczkach piekarnika.

Dzieci nie powinny przebywać w pobliżu kuchenki podczas otwierania i zamykania drzwiczek, gdyż mogłyby w nie uderzyć lub przytrzasnąć sobie palce.

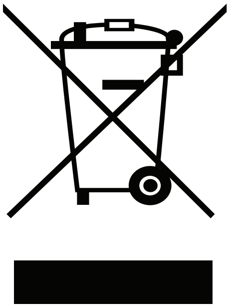
Na drzwiczkach nie wolno stawać, siadać, kłaść ciężkich przedmiotów ani opierać się o nie.

Nie wolno otwierać drzwiczek, używając siły.

OSTRZEŻENIE: Nie odłączać urządzenia z gniazdka elektrycznego, nawet jeśli proces gotowania zakończył się.

OSTRZEŻENIE: Nie wolno zostawiać otwartych drzwiczek w czasie pieczenia.

Prawidłowe usuwanie produktu (zużyty sprzęt elektryczny i elektroniczny)



(Dotyczy krajów, w których stosuje się systemy segregacji odpadów)

To oznaczenie umieszczone na produkcie, akcesoriach lub dokumentacji oznacza, że po zakończeniu eksploatacji nie należy tego produktu ani jego akcesoriów (np. ładowarki, zestawu słuchawkowego, przewodu USB) wyrzucać wraz ze zwykłymi odpadami gospodarstwa domowego. Aby uniknąć szkodliwego wpływu na środowisko naturalne i zdrowie ludzi wskutek niekontrolowanego usuwania odpadów, prosimy o oddzielenie tych przedmiotów od odpadów innego typu oraz o odpowiedzialny recykling i praktykowanie ponownego wykorzystania materiałów.
W celu uzyskania informacji na temat miejsca i sposobu bezpiecznego dla środowiska recyklingu tych przedmiotów, użytkownicy w gospodarstwach domowych powinni skontaktować się z punktem sprzedaży detalicznej, w którym dokonali zakupu produktu, lub z organem władz lokalnych.
Użytkownicy w firmach powinni skontaktować się ze swoim dostawcą i sprawdzić warunki umowy zakupu. Produktu ani jego akcesoriów nie należy usuwać razem z innymi odpadami komercyjnymi.

Funkcja automatycznego oszczędzania energii

- Po pewnym okresie nieaktywności w czasie pracy urządzenia zatrzymuje ono pracę i przechodzi w stan gotowości.
- Oświetlenie: Podczas gotowania można wyłączyć lampę piekarnika, naciskając przycisk lampy piekarnika. Oświetlenie piekarnika jest wyłączane po kilku minutach od rozpoczęcia programu gotowania, aby oszczędzić energię.

Montaż

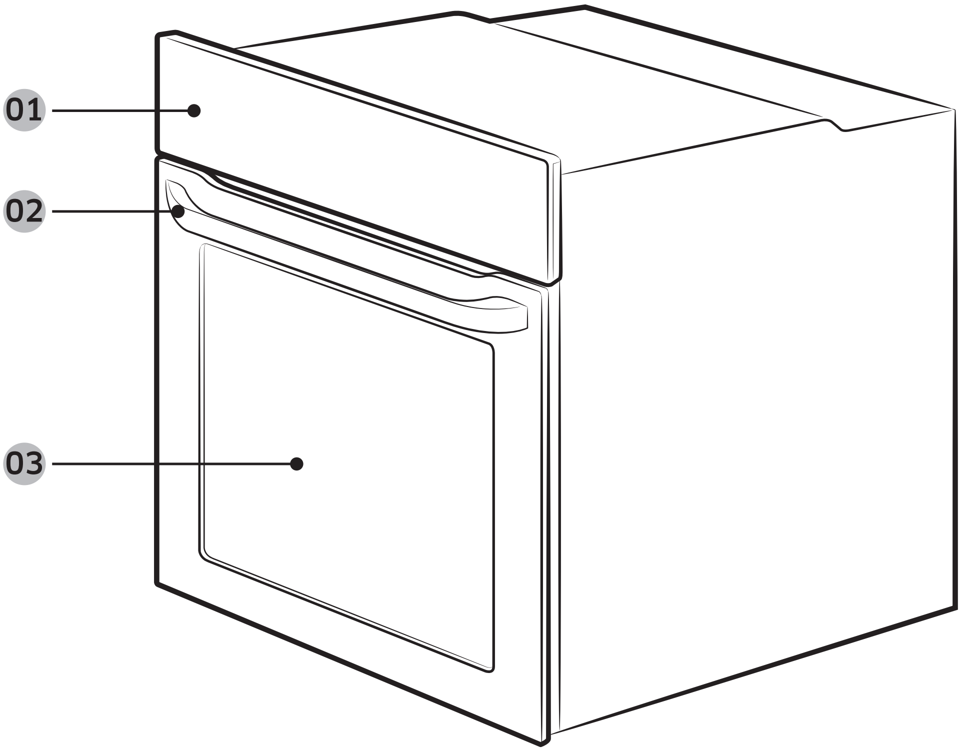
⚠ OSTRZEŻENIE

Piekarnik musi zostać zainstalowany przez wykwalifikowanego technika. Instalator odpowiedzialny jest za podłączenie piekarnika do sieci elektrycznej zgodnie z miejscowymi wymogami bezpieczeństwa.

Elementy

Należy sprawdzić, czy w opakowaniu produktu znajdują się wszystkie części i akcesoria. W razie problemu z piekarnikiem lub akcesoriami należy skontaktować się z lokalnym centrum obsługi klienta firmy Samsung lub ze sprzedawcą.

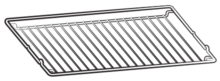
Przegląd informacji o piekarniku



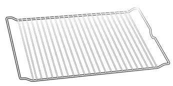
01 Panel sterowania **02** Uchwyt drzwiczek **03** Drzwiczki

Akcesoria

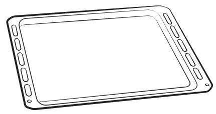
Piekarnik jest dostarczany z różnymi akcesoriami, które pomagają w przygotowywaniu różnych typów żywności.



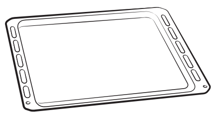
Druciana podstawka



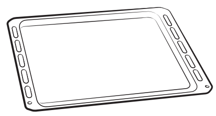
Wkładana taca druciana *



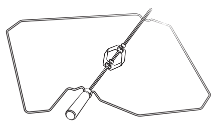
Blacha do pieczenia *



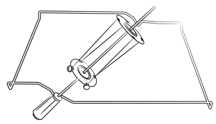
Blacha uniwersalna *



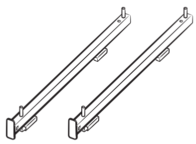
Głęboka blacha *



Rożen *



Rożen i przyrząd do szaszłyków *



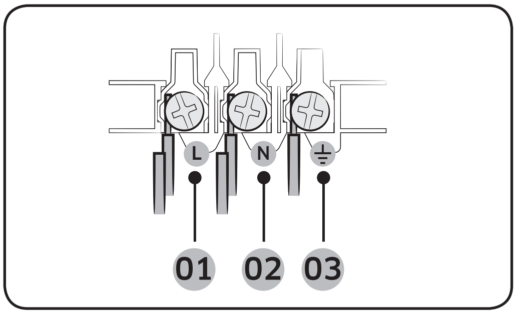
Prowadnica teleskopowa *

UWAGA

Dostępność akcesoriów oznaczonych gwiazdką (*) zależy od modelu piekarnika.

Montaż

Zasilanie



01 BRĄZOWY lub CZARNY
02 NIEBIESKI lub BIAŁY
03 ŻÓŁTY lub ZIELONY

Podłącz piekarnik do gniazdka elektrycznego. Jeśli gniazdko wtyczkowe nie jest dostępne ze względu na ograniczenia dopuszczalnych parametrów prądu, należy użyć wielobiegunowego rozłącznika izolacyjnego (z odstępem min. 3 mm) w celu spełnienia wymogów bezpieczeństwa. Należy użyć przewodu zasilającego zgodnego z normą H05 RR-F lub H05 VV-F, min. 1,5-2,5 mm², o wystarczającej długości.

Natężenie znamionowe (A)	Minimalna powierzchnia przekroju
10 < A ≤ 16	1,5 mm²
16 < A ≤ 25	2,5 mm²

Sprawdź informacje o mocy wyjściowej podane na etykiecie znajdującej się na piekarniku. Otwórz tylną osłonę piekarnika za pomocą śrubokrętu i odkręć śruby zacisku przewodu. Następnie podłącz przewody zasilające do odpowiednich zacisków przyłączeniowych. Zacisk (⏚) służy do obsługi uziemienia. Podłącz najpierw przewód żółty i zielony (uziemienie), które muszą być dłuższe niż pozostałe. W przypadku korzystania z gniazdka wtyczkowego należy zapewnić, aby wtyczka była dostępna po zainstalowaniu piekarnika. Firma Samsung nie ponosi odpowiedzialności za wypadki spowodowane brakiem lub wadą uziemienia.

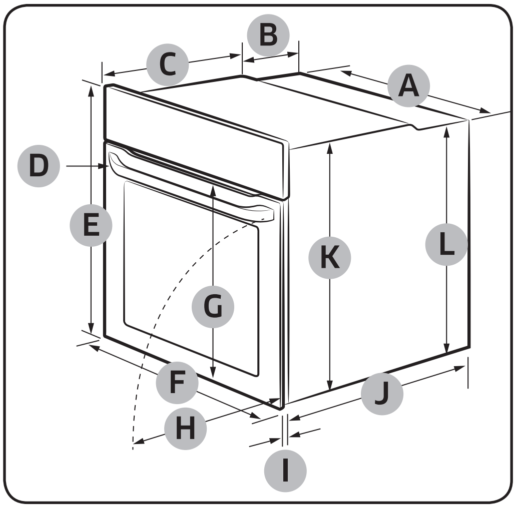
⚠ OSTRZEŻENIE

Nie wolno stawać na przewodach ani zginać ich podczas instalacji; należy je zabezpieczyć przed zetknięciem z elementami piekarnika, które wytwarzają ciepło.

Zabudowa w szafce

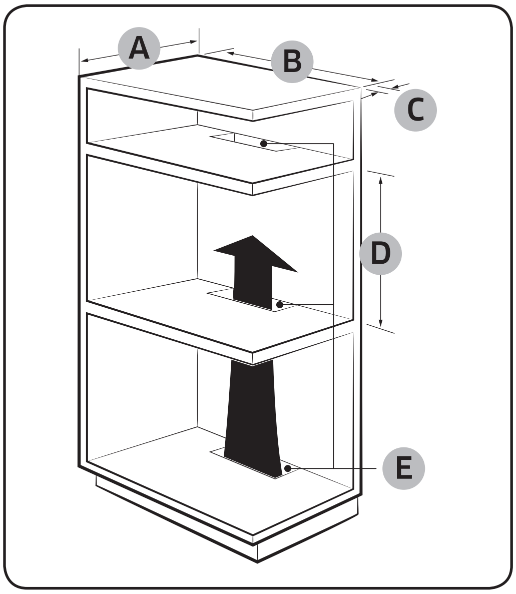
Jeśli piekarnik jest montowany w szafce do zabudowy, powierzchnie plastikowe i klejone elementy szafki muszą być odporne na temperaturę do 90 °C, a przylegające meble – do 75 °C. Firma Samsung nie ponosi odpowiedzialności za uszkodzenia mebli spowodowane wytwarzaniem ciepła przez piekarnik.
Piekarnik musi mieć zapewnioną prawidłową wentylację. Otwór wentylacyjny powinien mieć około 50 mm i znajdować się pomiędzy dolną półką a ścianką nośną. Jeśli piekarnik jest instalowany pod płytą kuchenną, należy postępować zgodnie z instrukcją instalacji płyty kuchennej.

Wymiary wymagane do instalacji



Piekarnik (mm)

A	560	**G**	Maks. 506
B	175	**H**	Maks. 494
C	370	**I**	21
D	Maks. 50	**J**	545
E	595	**K**	572
F	595	**P**	550



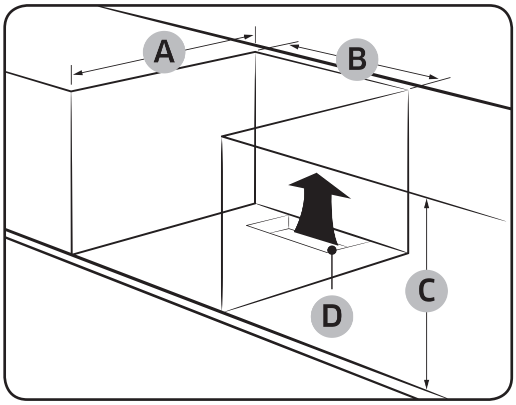
Szafka do zabudowy (mm)

A	Min. 550
B	Min. 560
C	Min. 50
D	Min. 590 – Max. 600
E	Min. 460 x Min. 50

UWAGA

Szafka do zabudowy musi mieć otwory **(E)**, aby zapewnić odpowiednią wentylację i cyrkulację gorącego powietrza.

Montaż



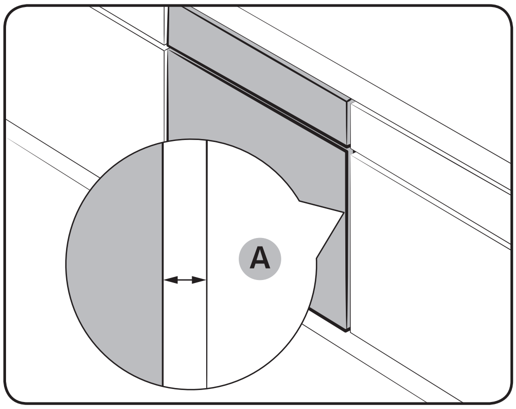
Szafka pod zlewozmywak (mm)

A	Min. 550
B	Min. 560
C	Min. 600
D	Min. 460 x Min. 50

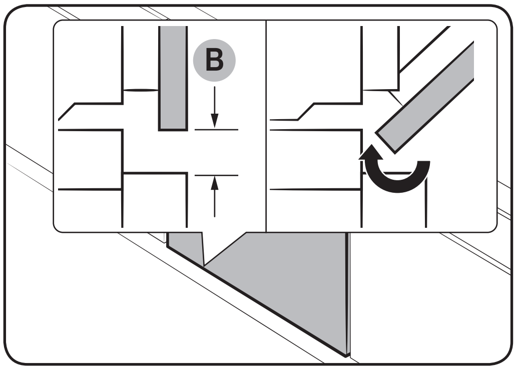
UWAGA

Szafka do zabudowy musi mieć otwory **(D)**, aby zapewnić odpowiednią wentylację i cyrkulację gorącego powietrza.

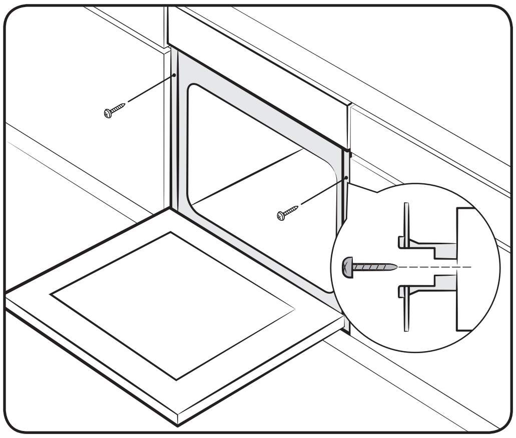
Montaż piekarnika



Sprawdź, czy odstęp między piekarnikiem a ściankami szafki **(A)** wynosi co najmniej 5 mm z każdej strony.



Zapewnij co najmniej 3-milimetrowy odstęp **(B)**, aby drzwiczki otwierały się i zamykały bez przeszkód.



Umieść piekarnik w szafce i przykręć mocno dwoma śrubami po obu stronach.

Po zakończeniu instalacji usuń folię ochronną, taśmę i inne materiały opakowania, a następnie wyjmij dołączone akcesoria z wnętrza piekarnika. Aby wyjąć piekarnik z szafki, należy najpierw odłączyć go od zasilania, a następnie odkręcić dwie śruby znajdujące się po obu stronach piekarnika.

⚠ OSTRZEŻENIE

Wentylacja jest niezbędna do prawidłowego działania piekarnika. Pod żadnym pozorem nie wolno blokować otworów wentylacyjnych.

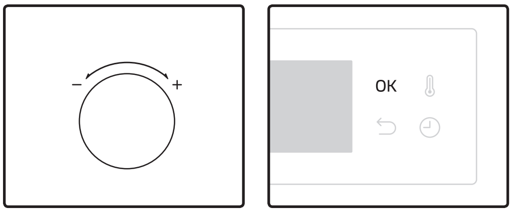
UWAGA

Rzeczywisty wygląd piekarnika może być inny w zależności od modelu.

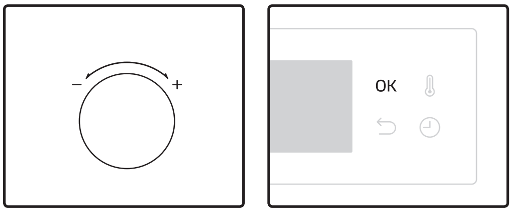
Przed rozpoczęciem

Ustawienia początkowe

Po włączeniu zasilania piekarnika po raz pierwszy na wyświetlaczu pojawi się domyślny czas „12:00” z migającą wartością godzin („12”). Wykonaj poniższe czynności, aby ustawić bieżący czas.



1. Gdy wartość godzin miga, przekręć pokrętło wartości (po prawej stronie), aby ustawić godzinę, a następnie naciśnij przycisk **OK**, aby przejść do wartości minut.



2. Gdy wartość minut miga, przekręć pokrętło wartości, aby ustawić minutę, a następnie naciśnij przycisk **OK**.



Aby zmienić bieżący czas po wprowadzeniu ustawienia początkowego, przytrzymaj przycisk przez 3 sekundy i wykonaj powyższe czynności.

Zapach nowego piekarnika

Przed użyciem piekarnika po raz pierwszy należy go wyczyścić, aby usunąć zapach nowego piekarnika.

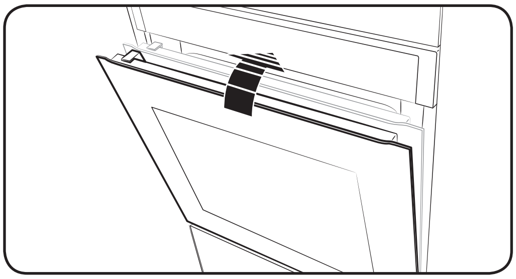
1. Wyjmij wszystkie akcesoria z wnętrza piekarnika.
2. Uruchom piekarnik w trybie termoobiegu lub w trybie konwencjonalnym na godzinę w temperaturze 200 °C. Dzięki temu spalone zostaną wszystkie substancje używane podczas produkcji.
3. Po zakończeniu wyłącz piekarnik.

Inteligentny mechanizm zabezpieczający

Jeśli drzwiczki zostaną otwarte podczas pracy piekarnika, oświetlenie piekarnika włączy się, a wentylator i elementy grzejne przestaną działać. Celem tego rozwiązania jest zapobieganie uszkodzeniom ciała, takim jak poparzenia, a także niepotrzebnym stratom energii. W takiej sytuacji aby piekarnik wznowił normalną pracę, wystarczy zamknąć drzwiczki, ponieważ nie jest to awaria systemu.

Miękkie zamykanie drzwiczek (delikatne, bezpieczne i ciche)

Piekarnik do zabudowy firmy Samsung jest wyposażony w funkcję miękkiego zamykania drzwiczek, dzięki której zamykają się one delikatnie, bezpiecznie i cicho.
Podczas zamykania drzwiczek specjalnie zaprojektowane zawiasy chwytają drzwiczki na kilka centymetrów przed ich ostatecznym położeniem. To doskonałe rozwiązanie zwiększające komfort, które umożliwia ciche i delikatne zamykanie drzwiczek. (Dostępność tej funkcji zależy od modelu piekarnika).

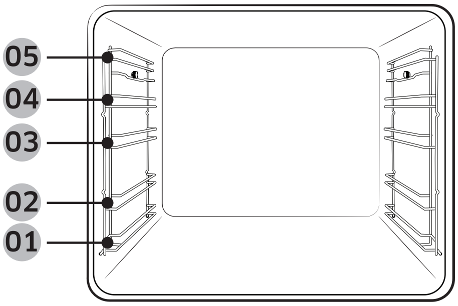


Miękkie zamykanie drzwiczek rozpoczyna się przy ustawieniu pod kątem około 15 stopni. Całkowite zamknięcie następuje w ciągu 5 sekund.

Przed rozpoczęciem

Akcesoria

Przed pierwszym użyciem należy dokładnie wyczyścić akcesoria za pomocą ciepłej wody, detergentu i czystej, miękkiej szmatki.



01 Półka 1 **02** Półka 2

03 Półka 3 **04** Półka 4

05 Półka 5

- Akcesoria należy umieszczać we właściwych miejscach wewnątrz piekarnika.
- Należy zachować odstęp co najmniej 1 cm między akcesorium a dnem piekarnika lub innym akcesorium.
- Przy wyjmowaniu przyborów kuchennych i/lub akcesoriów z piekarnika należy zachować ostrożność. Gorące posiłki lub akcesoria mogą spowodować poparzenia.
- Podczas nagrzewania akcesoria mogą ulec deformacji. Gdy wystygną, odzyskają pierwotny wygląd i funkcjonalność.

Podstawowe użytkowanie

Aby czerpać jak najwięcej przyjemności z gotowania, warto poznać sposób korzystania z poszczególnych akcesoriów.

Druciana podstawka	Druciana podstawka jest przeznaczona do grillowania i pieczenia. Włóż drucianą podstawkę na miejsce wystającymi elementami (ograniczniki po obu stronach) do przodu.
Wkładana taca druciana *	Wkładana taca druciana jest używana w połączeniu z blachą w celu uniknięcia zabrudzenia dna piekarnika.
Blacha do pieczenia *	Blacha do pieczenia (głębokość: 20 mm) służy do pieczenia ciast, ciasteczek oraz innych wypieków. Należy ją wkładać tak, aby jej pochyła część była zwrócona do przodu urządzenia.
Blacha uniwersalna *	Blacha uniwersalna (głębokość: 30 mm) służy do gotowania i pieczenia. Wkładana taca druciana pozwala uniknąć zabrudzenia spodu piekarnika. Należy ją wkładać tak, aby jej pochyła część była zwrócona do przodu urządzenia.
Głęboka blacha *	Głęboka blacha (głębokość: 50 mm) służy do pieczenia z wkładaną tacą drucianą lub bez niej. Należy ją wkładać tak, aby jej pochyła część była zwrócona do przodu urządzenia.

Rożen *	Rożen służy do grillowania pożywienia, na przykład kurczaków. Należy używać rożna tylko w trybie pojedynczej komory na poziomie 4, gdzie znajduje się uchwyt rożna. Aby zdemontować uchwyt rożna, należy go odkręcić.
Rożen i przyrząd do szaszłyków *	W celu zebrania soków umieść blachę na poziomie 1 lub na dnie piekarnika, jeśli kawałek mięsa jest duży. Zalecamy używanie rożna do pieczenia mięsa o wadze do 1,5 kg. **1.** Włóż rożen w kawałek mięsa. Aby ułatwić wkładanie rożna, można przykręcić uchwyt do tępego końca. **2.** Ułóż obgotowane ziemniaki i warzywa wokół kawałka mięsa. **3.** Umieść podpórkę na środku półki i ustaw tak, aby element w kształcie litery „V" znajdował się z przodu. Ustaw rożen na podpórce zaostrzonym końcem do tyłu i delikatnie pchaj, aż końcówka rożna wejdzie do mechanizmu obracania z tyłu piekarnika. Tępy koniec rożna musi opierać się na elemencie w kształcie litery „V". (Rożen ma dwa ucha, które powinny znajdować się jak najbliżej drzwiczek piekarnika, tak aby zatrzymać ruch do przodu rożna; ucha służą również jako rączka dla uchwytu.) **4.** Przed gotowaniem należy odkręcić uchwyt. **5.** Po zakończeniu gotowania należy z powrotem przykręcić uchwyt w celu ułatwienia zdjęcia rożna z podpórki.
Prowadnice teleskopowe *	Prowadnice teleskopowe służą do wkładania blachy w następujący sposób: **1.** Wysuń prowadnice z piekarnika. **2.** Umieść blachę na prowadnicach i wsuń je do piekarnika. **3.** Zamknij drzwiczki piekarnika.

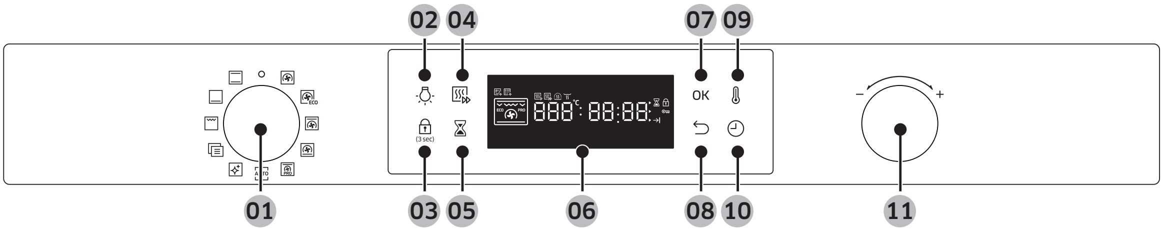
UWAGA

Dostępność akcesoriów oznaczonych gwiazdką (*) zależy od modelu piekarnika.

Obsługa

Panel sterowania

Panel przedni jest dostępny w wielu różnych materiałach i kolorach. W celu poprawy jakości rzeczywisty wygląd piekarnika może ulec zmianie bez uprzedzenia.



01	Przełącznik trybów	Przekręcenie wybiera tryb pieczenia lub funkcję.
02	Oświetlenie piekarnika	Naciśnięcie powoduje włączenie lub wyłączenie oświetlenia wewnętrznego. Oświetlenie piekarnika włącza się automatycznie po otwarciu drzwiczek lub po rozpoczęciu pracy piekarnika. Natomiast po pewnym czasie bezczynności gaśnie, aby oszczędzić energię.
03	Blokada rodzicielska	Blokada rodzicielska dezaktywuje wszystkie elementy sterujące, aby zapobiec wypadkom. Blokadę można wyłączyć, obracając pokrętło wyboru trybu do pozycji Off (Wył.). Przytrzymanie przez 3 sekundy powoduje aktywowanie, a przytrzymanie przez 3 sekundy po raz kolejny powoduje dezaktywowanie panelu sterowania.
04	Szybkie podgrzewanie	Funkcja szybkiego podgrzewania szybko rozgrzewa piekarnik do ustawionej temperatury. • Naciśnięcie włącza lub wyłącza funkcję szybkiego podgrzewania. • Niedostępne przy ustawieniach temperatury poniżej 100 °C. • Aby sprawdzić dostępność tej opcji, zapoznaj się z częściami dotyczącymi trybów gotowania.
05	Timer	Timer pomaga monitorować godzinę lub czas trwania podczas pieczenia.
06	Wyświetlacz	Pokazuje przydatne informacje o wybranych trybach lub ustawieniach.
07	OK	Naciśnięcie powoduje zatwierdzenie ustawień.
08	Wstecz	Anulowanie bieżących ustawień i powrót do ekranu głównego.
09	Temperatura	Służy do ustawiania temperatury.
10	Czas pieczenia	Naciśnięcie powoduje ustawienie czasu pieczenia.
11	Pokrętło wartości	Pokrętło wartości umożliwia: • Ustawienie czasu lub temperatury pieczenia. • Wybranie pozycji w menu najwyższego poziomu: Czyszczenie, Pieczenie automatyczne, Funkcja specjalna lub Grill • Wybranie rozmiaru porcji dla programów automatycznych.

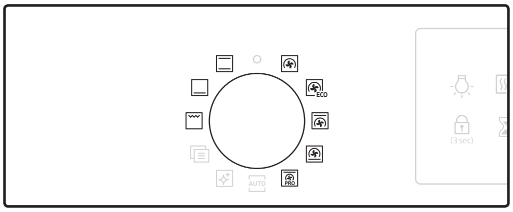
UWAGA

Wyświetlacz może nie działać prawidłowo w przypadku korzystania z plastikowych rękawiczek lub rękawic ochronnych.

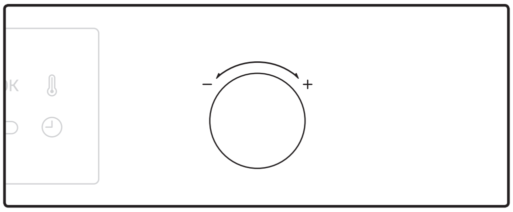
Częste ustawienia

Domyślne ustawienia temperatury i/lub czasu pieczenia w poszczególnych trybach pieczenia są często zmieniane. Aby ustawić temperaturę i/lub czas pieczenia w wybranym trybie pieczenia, należy wykonać czynności opisane poniżej.

Temperatura



1. Przekręć pokrętło wyboru trybów, aby ustawić tryb lub funkcję. Dla każdej wybranej opcji zostanie wyświetlona domyślna temperatura.



2. Obróć pokrętło wartości, aby ustawić żądaną temperaturę.



3. Naciśnij przycisk **OK**, aby zatwierdzić zmiany.

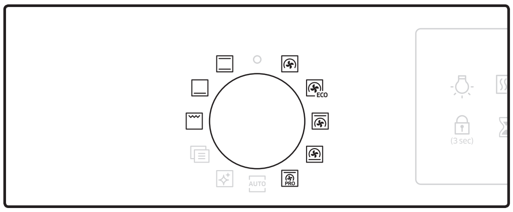
UWAGA

- Jeśli nie wprowadzisz żadnych dalszych ustawień w ciągu kilku sekund, piekarnik automatycznie rozpocznie pieczenie z ustawieniami domyślnymi.
- Aby zmienić ustawioną temperaturę, naciśnij przycisk 🌡 i wykonaj powyższe czynności.
- Dokładną temperaturę wewnątrz piekarnika można zmierzyć za pomocą termometru i postępując według instrukcji zatwierdzonych przez autoryzowaną instytucję. Mierzenie temperatury przy użyciu innych termometrów może spowodować błąd pomiaru.

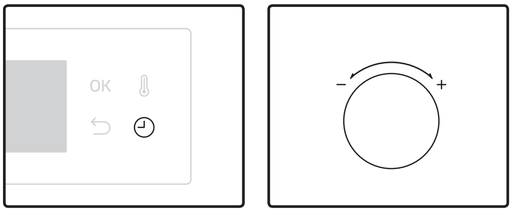
Obsługa

Obsługa

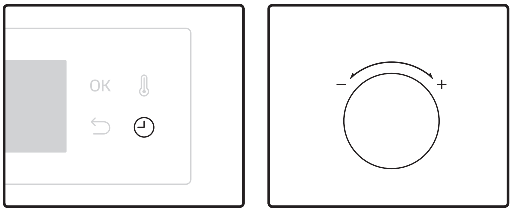
Czas pieczenia



1. Przekręć pokrętło wyboru trybów, aby ustawić tryb lub funkcję.



2. Naciśnij przycisk , a następnie ustaw żądany czas za pomocą pokrętła wartości.



3. Możesz także opóźnić czas zakończenia pieczenia do dowolnego momentu. Naciśnij przycisk i za pomocą pokrętła wartości ustaw czas zakończenia. Więcej informacji w części Opóźnione zakończenie.

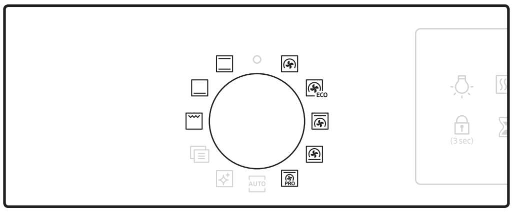


4. Naciśnij przycisk **OK**, aby zatwierdzić zmiany.

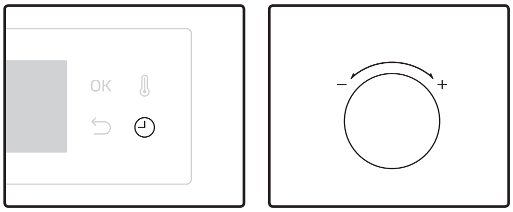
UWAGA

- Możliwe jest pieczenie bez ustawiania czasu pieczenia. W takim przypadku piekarnik rozpoczyna pieczenie w ustawionej temperaturze bez danych czasowych i konieczne jest ręczne zatrzymanie piekarnika po zakończeniu pieczenia.
- Aby zmienić ustawiony czas pieczenia, naciśnij przycisk i wykonaj powyższe czynności.

Czas zakończenia



1. Przekręć pokrętło wyboru trybów, aby ustawić tryb lub funkcję.



2. Naciśnij dwukrotnie ikonę ⌚ i przekręć pokrętło wartości, aby ustawić czas zakończenia.



3. Naciśnij przycisk **OK**, aby zatwierdzić zmiany.

NOTE

- Aby zmienić czas zakończenia, naciśnij dwukrotnie ikonę ⌚ i wykonaj powyższe czynności.

Obsługa

Opóźnione zakończenie

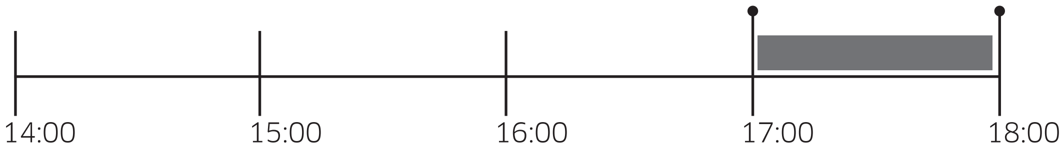
Funkcja opóźnionego zakończenia została opracowana, by uczynić gotowanie wygodniejszym.

Przypadek 1

Załóżmy, że wybierasz jednogodzinny przepis o godzinie 14:00 i chcesz, aby piekarnik zakończył pieczenie o 18:00. Aby ustawić czas zakończenia, zmień czas gotowości na 18:00. Piekarnik rozpocznie pieczenie o 17:00 i skończy o 18:00, zgodnie z wprowadzonym ustawieniem.

Aktualna godzina: 14:00	Ustawiony czas pieczenia: 1 godzina	Ustawiona godzina zakończenia: 18:00

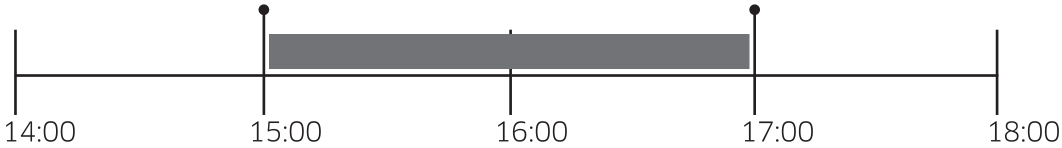
Piekarnik automatycznie rozpocznie pieczenie o 17:00 i skończy o 18:00.



Przypadek 2

Aktualna godzina: 14:00	Ustawiony czas pieczenia: 2 godzina	Ustawiona godzina zakończenia: 17:00

Piekarnik automatycznie rozpocznie pieczenie o 15:00 i skończy o 17:00.



⚠ **PRZESTROGA**

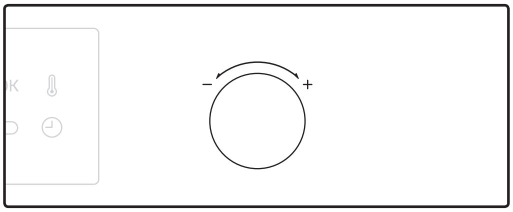
Nie należy zostawiać przygotowanego jedzenia w piekarniku na zbyt długo. Jedzenie może się zepsuć.

Kasowanie czasu pieczenia.

Możliwe jest skasowanie czasu pieczenia. Ta funkcja umożliwia ręczne zatrzymanie piekarnika w dowolnym momencie podczas pracy.



1. Gdy piekarnik piecze, naciśnij przycisk ⏲, aby wyświetlić pozostały czas pieczenia.



2. Przekręć pokrętło wartości, aby ustawić czas pieczenia na „00:00”. Możesz także nacisnąć przycisk ⮌.



3. Naciśnij przycisk **OK**. Piekarnik kontynuuje pieczenie w ustawionych temperaturach bez informacji o czasie.

UWAGA

W przypadku anulowania czasu pieczenia konieczne jest ręczne zatrzymanie piekarnika po zakończeniu pieczenia.

Obsługa

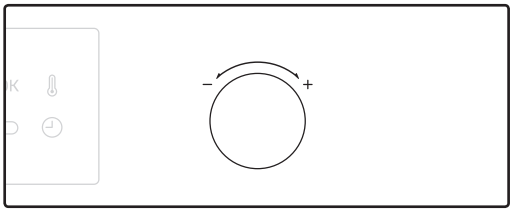
Obsługa

Kasowanie czasu zakończenia

Możliwe jest skasowanie czasu zakończenia. Ta funkcja umożliwia ręczne zatrzymanie piekarnika w dowolnym momencie podczas pracy.



1. Gdy piekarnik piecze, naciśnij dwukrotnie ikonę , aby wyświetlić ustawiony czas zakończenia.



2. Przekręć pokrętło wartości, aby ustawić czas zakończenia na aktualny czas. Możesz także nacisnąć ikonę .



3. Naciśnij przycisk **OK**. Piekarnik kontynuuje pieczenie w ustawionych temperaturach bez informacji o czasie.

NOTE

W przypadku anulowania czasu zakończenia konieczne jest ręczne zatrzymanie piekarnika po zakończeniu pieczenia.

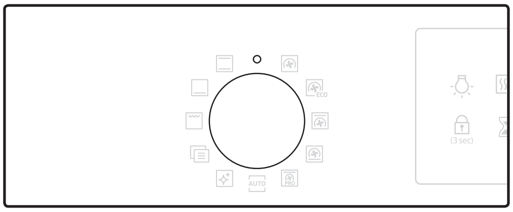
Zatrzymywanie pieczenia



1. Podczas pieczenia naciśnij przycisk ⮌.



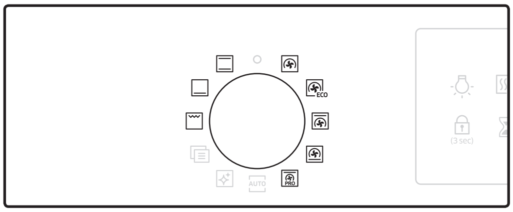
2. Aby anulować pieczenie, naciśnij przycisk **OK**.



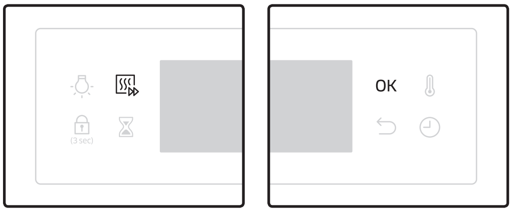
Możesz także ustawić pokrętło wyboru trybów w pozycji „O”.

Obsługa

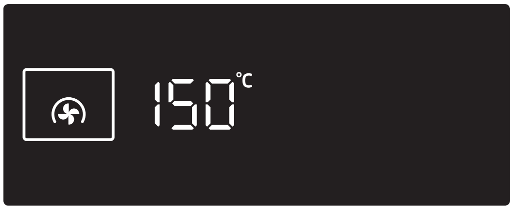
Tryb pieczenia



1. Przekręć pokrętło wyboru trybów, aby ustawić tryb lub funkcję.
2. W razie potrzeby ustaw czas i/lub temperaturę pieczenia. Więcej informacji można znaleźć w części Częste ustawienia.



3. Możliwe jest także szybkie podgrzanie piekarnika. W tym celu naciśnij przycisk i ustaw temperaturę docelową. Odpowiedni wskaźnik pojawi się na wyświetlaczu.
4. Po zakończeniu naciśnij przycisk **OK**.



Piekarnik rozgrzewa się do czasu, aż temperatura jego wnętrza osiągnie wartość temperatury docelowej. Po zakończeniu fazy podgrzewania wskaźnik zniknie i zabrzmi sygnał dźwiękowy. Wstępne podgrzewanie jest zalecane we wszystkich trybach pieczenia, chyba że w zasadach przygotowywania potraw wskazano inaczej.

UWAGA

Możesz zmienić czas i/lub temperaturę podczas pieczenia.

Tryby pieczenia

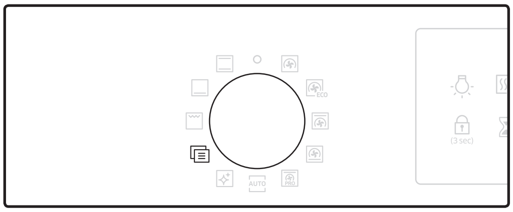
Tryb		Zakres temperatur (°C)	Sugerowana temperatura (°C)	Szybkie podgrzewanie
	Termoobieg	30-275	170	O
		Wentylator termoobiegu równomiernie rozprowadza ciepło wytwarzane przez grzałkę tylną. Ten tryb służy do pieczenia na wielu poziomach jednocześnie.		
	Tryb konwencjonalny	30-275	200	O
		Ciepło jest wytwarzane przez górną i dolną grzałkę. Tej funkcji należy używać do standardowego pieczenia większości rodzajów dań.		

Tryb		Zakres temperatur (°C)	Sugerowana temperatura (°C)	Szybkie podgrzewanie
	Podgrzewanie od dołu	100-230	190	–
		Dolna grzałka wytwarza ciepło. Ten tryb służy do przyrumieniania spodów quiche lub pizzy pod koniec pieczenia.		
	Podgrzewanie od góry + termoobieg	40-275	190	O
		Wentylator termoobiegu równomiernie rozprowadza ciepło wytwarzane przez górną grzałkę. Ten tryb służy do pieczenia potraw, które wymagają przyrumienienia powierzchni (np. mięsa lub lazanii).		
	Podgrzewanie od dołu + termoobieg	40-275	190	O
		Wentylator termoobiegu równomiernie rozprowadza ciepło wytwarzane przez dolną grzałkę. Ten tryb służy do pieczenia pizzy, pieczywa lub ciasta.		
	Grill	100-300	240	–
		Grill o dużej powierzchni emituje ciepło. Ten tryb służy do przypiekania powierzchni dań (np. mięsa, lasagni lub zapiekanek).		
PRO	Pieczenie wstępne	80-200	160	–
		W trybie Pro-Roasting urządzenie wykonuje cykl automatycznego podgrzewania do uzyskania przez piekarnik temperatury 220 °C. Następnie uruchamiane są górna grzałka i wentylator termoobiegu, co umożliwia smażenie potraw, np. mięsa. Po usmażeniu mięso będzie pieczone w niskich temperaturach. Ten tryb służy do przygotowywania wołowiny, drobiu i ryb.		
ECO	Eco Termoobieg	30-275	170	–
		Eco Termoobieg wykorzystuje zoptymalizowany system grzewczy w celu oszczędzania energii podczas pieczenia. Czas pieczenia nieznacznie wydłuża się, ale efekty pozostają takie same. Uwaga: ten tryb nie wymaga wstępnego podgrzewania. **UWAGA** Tryb Eco Termoobieg służy do określania klasy wydajności energetycznej zgodnie z normą EN60350-1		

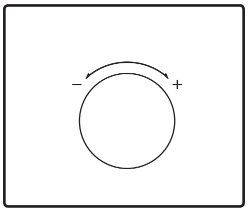
Obsługa

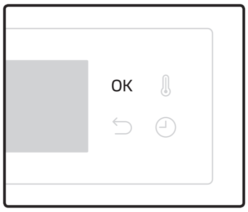
Funkcja specjalna

Funkcje specjalne lub dodatkowe mogą zapewnić lepsze efekty podczas pieczenia.

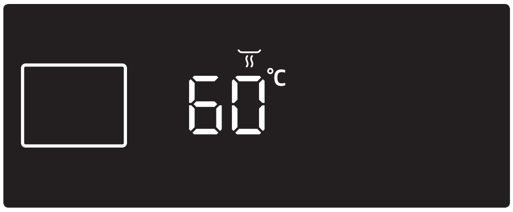


1. Przekręć pokrętło wyboru trybów, aby wybrać pozycję .





2. Przekręć pokrętło wartości, aby wybrać funkcję, a następnie naciśnij przycisk **OK**.
3. W razie potrzeby ustaw czas i/lub temperaturę pieczenia. Więcej informacji można znaleźć w części Częste ustawienia.



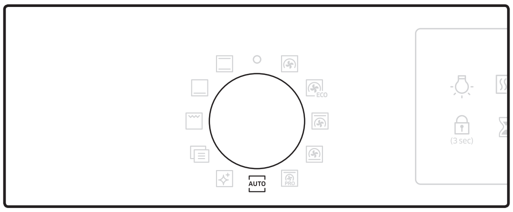
4. Piekarnik uruchomi wybraną funkcję z ustawieniami domyślnymi lub wybranymi przez użytkownika.

Przegląd

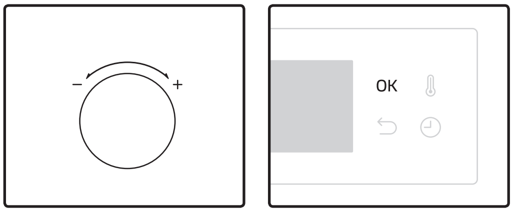
Tryb		Zakres temperatur (°C)	Sugerowana temperatura (°C)	Instrukcje
F 1	Utrzymywanie temperatury	40-100	80	Ten tryb służy wyłącznie do utrzymywania temperatury potraw, które właśnie zostały upieczone.
F 2	Podgrzewanie talerza	30-80	60	Ten tryb służy do podgrzewania potraw lub naczyń żaroodpornych.

Programy automatyczne

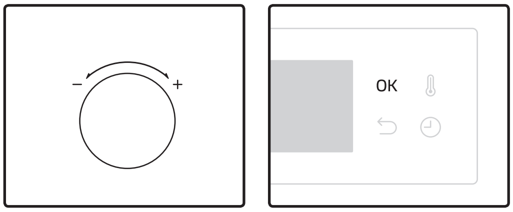
Niedoświadczeni kucharze mogą skorzystać z łącznie 20 przepisów programów automatycznych. To rozwiązanie pozwala zaoszczędzić czas i przyspieszyć naukę. Czas i temperatura pieczenia będą regulowane zgodnie z wybranym programem i rozmiarem porcji.



1. Przekręć pokrętło wyboru trybów, aby wybrać pozycję AUTO.



2. Przekręć pokrętło wartości, aby wybrać program, a następnie naciśnij przycisk **OK**. Zostanie wyświetlony dostępny zakres wag (rozmiaru porcji).



3. Przekręć pokrętło wartości, aby ustawić rozmiar porcji, a następnie naciśnij przycisk **OK**, aby rozpocząć pieczenie.

UWAGA

Więcej informacji można znaleźć w części Programy automatyczne w niniejszej instrukcji obsługi.

Obsługa

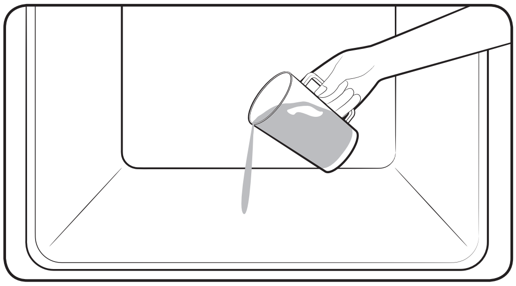
Czyszczenie

Dostępne są dwa tryby czyszczenia. Ta funkcja pomaga oszczędzać czas, ponieważ eliminuje konieczność regularnego czyszczenia ręcznego.

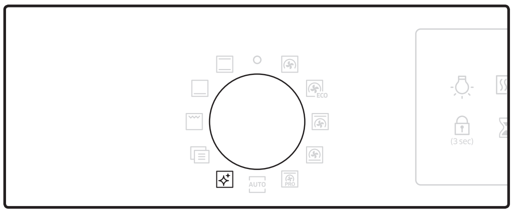
Funkcja		Instrukcje
C 1	Czyszczenie parą	Ta funkcja służy do czyszczenia lekkich zabrudzeń za pomocą pary.
C 2	Czyszczenie pirolityczne	Czyszczenie pirolityczne polega na czyszczeniu termicznym w wysokiej temperaturze. Wypala tłuste resztki i ułatwia czyszczenie ręczne.

Czyszczenie parą

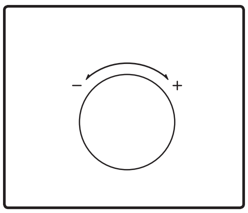
Ta funkcja służy do czyszczenia lekkich zabrudzeń za pomocą pary.

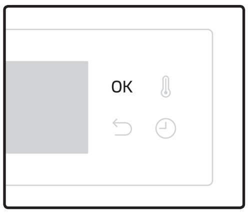


1. Wlej około 400 ml wody na dno pustego piekarnika i zamknij drzwiczki.

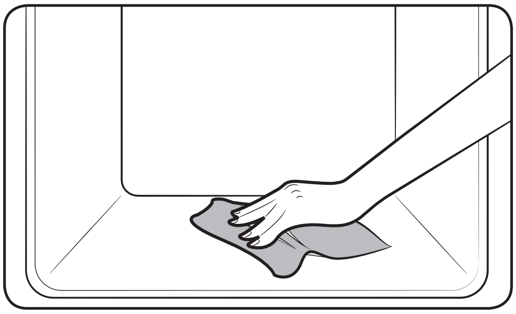


2. Przekręć pokrętło wyboru trybów, aby wybrać pozycję .





3. Przekręć pokrętło wartości, aby wybrać C 1 (czyszczenie parą), a następnie naciśnij przycisk **OK**, aby rozpocząć czyszczenie.



4. Użyj suchej ściereczki, aby wyczyścić wnętrze piekarnika.

⚠ OSTRZEŻENIE

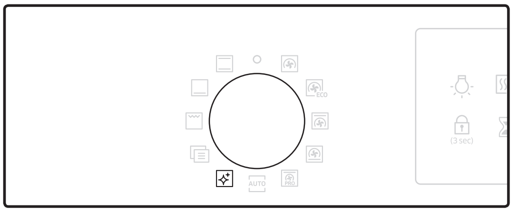
- Nie otwieraj drzwiczek przed zakończeniem cyklu. Woda wewnątrz piekarnika jest bardzo gorąca i może spowodować poparzenia.

UWAGA

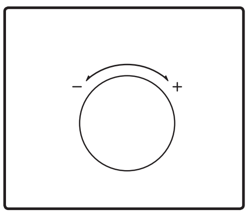
- Jeżeli piekarnik jest silnie zabrudzony tłuszczem, na przykład po pieczeniu lub grillowaniu, zalecamy ręczne usunięcie trwałych zanieczyszczeń środkiem czyszczącym przed uruchomieniem czyszczenia parą.
- Po zakończeniu cyklu należy zostawić drzwiczki piekarnika uchylone. Umożliwi to dokładne wyschnięcie wewnętrznych powierzchni emaliowanych.
- Funkcja czyszczenia nie zostanie uruchomiona, jeśli wnętrze piekarnika jest gorące. Poczekaj, aż piekarnik wystygnie, a następnie spróbuj ponownie.
- Nie wolno nalewać wody na dno piekarnika przy użyciu siły. Należy to zrobić delikatnie. W przeciwnym razie woda wyleje się do przodu.

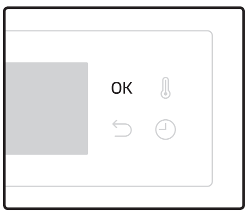
Czyszczenie pirolityczne

Czyszczenie pirolityczne polega na czyszczeniu termicznym w wysokiej temperaturze. Wypala tłuste resztki i ułatwia czyszczenie ręczne.



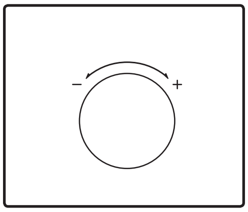
1. Wyjmij wszystkie akcesoria, w tym prowadnice boczne, a następnie ręcznie wytrzyj duże zanieczyszczenia wewnątrz piekarnika. W przeciwnym razie mogą one zapalić się podczas cyklu czyszczenia i spowodować pożar.
2. Przekręć pokrętło wyboru trybów, aby wybrać pozycję .

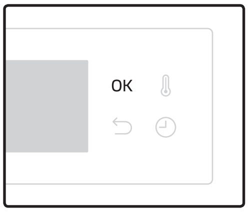


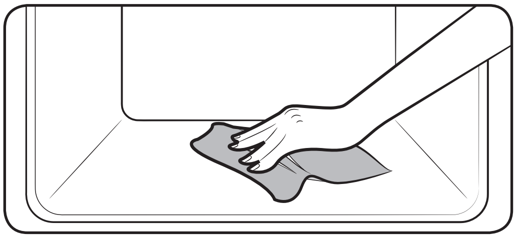


3. Przekręć pokrętło wartości, aby wybrać Czyszczenie pirolityczne (C 2), a następnie naciśnij przycisk **OK**.

Obsługa







4. Przekręć pokrętło wartości, aby wybrać wybrać czas czyszczenia z 3 dostępnych opcji: 1 godz. 50 min, 2 godz. 10 min i 2 godz. 30 min.

5. Naciśnij przycisk **OK**, aby rozpocząć czyszczenie.

6. Po zakończeniu poczekaj, aż piekarnik wystygnie, a następnie wytrzyj drzwiczki wzdłuż krawędzi mokrą ściereczką.

⚠ **PRZESTROGA**

- Nie dotykaj piekarnika, ponieważ podczas cyklu rozgrzewa się on do bardzo wysokiej temperatury.
- Aby uniknąć wypadków, dzieci nie powinny znajdować się w pobliżu piekarnika.
- Po zakończeniu cyklu, gdy wentylator studzi piekarnik, nie wolno wyłączać zasilania.

UWAGA

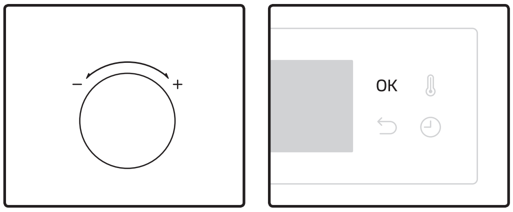
- Po rozpoczęciu cyklu wnętrze piekarnika rozgrzeje się. Następnie drzwiczki zostaną zablokowane dla bezpieczeństwa. Po zakończeniu cyklu i wystygnięciu piekarnika drzwiczki zostaną odblokowane.
- Pamiętaj o opróżnieniu piekarnika przed rozpoczęciem czyszczenia. Wysokie temperatury wewnątrz piekarnika mogą spowodować deformację akcesoriów.

Timer

Timer pomaga monitorować godzinę lub czas trwania podczas pieczenia.



1. Na panelu funkcji naciśnij przycisk ⌛.



2. Przekręć pokrętło wartości, aby ustawić żądany czas, a następnie naciśnij przycisk **OK**.

Włączanie/wyłączanie dźwięku



- Aby wyciszyć dźwięk, dotknij opcji Oven Light (Oświetlenie piekarnika) i przytrzymaj ją przez 3 sekundy.
- Aby wyłączyć wyciszenie dźwięku, ponownie dotknij opcji Oven Light (Oświetlenie piekarnika) i przytrzymaj ją przez 3 sekundy.

Inteligentne pieczenie

Pieczenie ręczne

⚠ OSTRZEŻENIE dotyczące akrylamidu

Aktylamid wytwarzany podczas pieczenia produktów zawierających skrobię, np. chipsów ziemniaczanych, frytek i pieczywa, może powodować problemy ze zdrowiem. Zalecamy pieczenie tych produktów w niskich temperaturach i unikanie zbyt długiego pieczenia, mocnego przyrumieniania lub przypalania.

UWAGA

- Wstępne podgrzewanie jest zalecane we wszystkich trybach pieczenia, chyba że w zasadach przygotowywania potraw wskazano inaczej.
- Podczas używania funkcji Grill ekologiczny należy kłaść jedzenie na środku akcesorium.

Wskazówki dotyczące akcesoriów

Do piekarnika są dołączone akcesoria w różnej ilości i różnego typu. Można znaleźć wśród nich akcesoria, których nie uwzględniono w poniższej tabeli. Jednak nawet jeśli dołączone akcesoria nie są identyczne z opisanymi w niniejszych zasadach przygotowywania potraw, można korzystać z nich i uzyskać takie same rezultaty.

- Blacha do pieczenia i blacha uniwersalna są używane wymiennie.
- W przypadku pieczenia tłustych potraw zalecamy umieszczenie pod drucianą podstawką blachy w celu zebrania pozostałości tłuszczu. Jeśli dołączono wkładaną tacę drucianą, można używać jej w połączeniu z blachą.
- Jeśli dołączono blachę uniwersalną, blachę głęboką lub obie, do pieczenia tłustych potraw lepiej jest używać głębszej.

Pieczenie ciast

W celu uzyskania najlepszych rezultatów zalecamy wstępne podgrzanie piekarnika.

Potrawa	Akcesoria	Poziom	Typ podgrzewania	Temperatura (°C)	Czas (min)
Biszkopt	Druciana podstawka, blacha Ø 25-26 cm	2		160-170	35-40
Babki	Druciana podstawka, blacha do babek drożdżowych	3		175-185	50-60
Tarta	Druciana podstawka, blacha do tart Ø 20 cm	3		190-200	50-60

Potrawa	Akcesoria	Poziom	Typ podgrzewania	Temperatura (°C)	Czas (min)
Ciasto drożdżowe na blasze z owocami i kruszonką	Blacha uniwersalna	2		160-180	40-50
Owoce z kruszonką	Druciana podstawka, naczynie żaroodporne 22-24 cm	3		170-180	25-30
Babeczki	Blacha uniwersalna	3		180-190	30-35
Lasagne	Druciana podstawka, naczynie żaroodporne 22-24 cm	3		190-200	25-30
Bezy	Blacha uniwersalna	3		80-100	100-150
Suflet	Druciana podstawka, naczynia na suflety	3		170-180	20-25
Drożdżowe ciasto z jabłkami	Blacha uniwersalna	3		150-170	60-70
Pizza domowa, 1-1,2 kg	Blacha uniwersalna	2		190-210	10-15
Mrożone ciasto francuskie, z nadzieniem	Blacha uniwersalna	2		180-200	20-25
Quiche	Druciana podstawka, naczynie żaroodporne 22-24 cm	2		180-190	25-35
Szarlotka	Druciana podstawka, blacha Ø 20 cm	2		160-170	65-75
Schłodzona pizza	Blacha uniwersalna	3		180-200	5-10

Inteligentne pieczenie

Pieczenie

Potrawa	Akcesoria	Poziom	Typ podgrzewania	Temperatura (°C)	Czas (min)
Mięso (wołowina/wieprzowina/jagnięcina)					
Polędwica wołowa, 1 kg	Druciana podstawka + blacha uniwersalna	3 1		160-180	50-70
Polędwica cielęca z kością, 1,5 kg	Druciana podstawka + blacha uniwersalna	3 1		160-180	90-120
Pieczeń wieprzowa, 1 kg	Druciana podstawka + blacha uniwersalna	3 1		200-210	50-60
Schab, 1 kg	Druciana podstawka + blacha uniwersalna	3 1		160-180	100-120
Udo jagnięce z kością, 1 kg	Druciana podstawka + blacha uniwersalna	3 1		170-180	100-120
Drób (kurczak/kaczka/indyk)					
Kurczak, cały, 1,2 kg*	Druciana podstawka + blacha uniwersalna (do zbierania ściekających kropel)	3 1		205	80-100
Kawałki kurczaka	Druciana podstawka + blacha uniwersalna	3 1		200-220	25-35
Pierś z kaczki	Druciana podstawka + blacha uniwersalna	3 1		180-200	20-30
Mały indyk, cały, 5 kg	Druciana podstawka + blacha uniwersalna	3 1		180-200	120-150
Warzywa					
Warzywa, 0,5 kg	Druciana podstawka + blacha uniwersalna	3 1		220-230	15-20
Pieczone połówki ziemniaków, 0,5 kg	Druciana podstawka + blacha uniwersalna	3 1		200	45-50
Ryby					
Filet rybny, pieczony	Druciana podstawka + blacha uniwersalna	3 1		200-230	10-15
Pieczona ryba	Druciana podstawka + blacha uniwersalna	3 1		180-200	30-40

* Obróć na drugą stronę po upływie połowy ustawionego czasu.

Grillowanie

W trybie dużego grilla zalecamy wstępne podgrzanie piekarnika. Obróć po upływie połowy ustawionego czasu.

Potrawa	Akcesoria	Poziom	Typ podgrzewania	Temperatura (°C)	Czas (min)
Pieczywo					
Tosty	Druciana podstawka	5		270-300	2-4
Tosty z serem	Blacha uniwersalna	4		200	4-8
Wołowina					
Stek*	Druciana podstawka + blacha uniwersalna	4 1		240-250	15-20
Hamburgery*	Druciana podstawka + blacha uniwersalna	4 1		250-270	13-18
Wieprzowina					
Kotlety wieprzowe	Druciana podstawka + blacha uniwersalna	4 1		250-270	15-20
Kiełbaski	Druciana podstawka + blacha uniwersalna	4 1		260-270	10-15
Drób					
Kurczak, pierś	Druciana podstawka + blacha uniwersalna	4 1		230-240	30-35
Kurczak, udko	Druciana podstawka + blacha uniwersalna	4 1		230-240	25-30

* Obróć na drugą stronę po upływie $^2/_3$ czasu pieczenia.

Inteligentne pieczenie

Gotowe dania mrożone

Potrawa	Akcesoria	Poziom	Typ podgrzewania	Temperatura (°C)	Czas (min)
Mrożona pizza, 0,4-0,6 kg	Druciana podstawka	3		200-220	15-25
Mrożona lazania	Druciana podstawka	3		180-200	45-50
Mrożone frytki z piekarnika	Blacha uniwersalna	3		220-225	20-25
Mrożone krokiety	Blacha uniwersalna	3		220-230	25-30
Mrożony ser camembert do pieczenia	Druciana podstawka	3		190-200	10-15
Mrożone bagietki z przybraniem	Druciana podstawka + blacha uniwersalna	3 1		190-200	10-15
Mrożone paluszki rybne	Druciana podstawka + blacha uniwersalna	3 1		190-200	15-25
Mrożony burger rybny	Druciana podstawka	3		180-200	20-35

Pieczenie wstępne

Ten tryb obejmuje cykl automatycznego podgrzewania do temperatury 220°C. Grzałka górna i wentylator konwekcyjny są uruchomione podczas procesu smażenia mięsa. Następnie żywność jest delikatnie gotowana we wstępnie wybranej niskiej temperaturze. Górna i dolna grzałka są uruchomione podczas tego procesu. Ten tryb jest odpowiedni do pieczenia mięsa i drobiu.

Potrawa	Akcesoria	Poziom	Temperatura (°C)	Czas (godz.)
Pieczeń wołowa	Druciana podstawka + blacha uniwersalna	3 1	80-100	3-4
Pieczeń wieprzowa	Druciana podstawka + blacha uniwersalna	3 1	80-100	4-5
Pieczeń jagnięca	Druciana podstawka + blacha uniwersalna	3 1	80-100	3-4

Potrawa	Akcesoria	Poziom	Temperatura (°C)	Czas (godz.)
Pierś z kaczki	Druciana podstawka + blacha uniwersalna	3 1	70-90	2-3

ECO Termoobieg

W tym trybie wykorzystywany jest zoptymalizowany system grzewczy, zapewniając zmniejszone zużycie energii podczas gotowania potraw. W celu oszczędzenia większej ilości energii w przypadku sugerowanych czasów dla tej kategorii nie zalecamy wstępnego podgrzewania przez pieczeniem.

Potrawa	Akcesoria	Poziom	Temperatura (°C)	Czas (min)
Bezy, 0,2-0,3 kg	Blacha uniwersalna	2	90-100	100-140
Owoce z kruszonką, 0,8-1,2 kg	Druciana podstawka	2	160-180	60-80
Ziemniaki w mundurkach, 0,4-0,8 kg	Blacha uniwersalna	2	190-200	70-80
Kiełbaski, 0,3-0,5 kg	Druciana podstawka + blacha uniwersalna	3 1	160-180	20-30
Mrożone frytki, 0,3-0,5 kg	Blacha uniwersalna	3	180-200	25-35
Mrożone łódeczki z ziemniaków, 0,3-0,5 kg	Blacha uniwersalna	3	190-210	25-35
Filety rybne, pieczone, 0,4-0,8 kg	Druciana podstawka + blacha uniwersalna	3 1	200-220	30-40
Chrupiące filety rybne, panierowane, 0,4-0,8 kg	Druciana podstawka + blacha uniwersalna	3 1	200-220	30-45
Pieczona polędwica wołowa, 0,8-1,2 kg	Druciana podstawka + blacha uniwersalna	2 1	180-200	65-75
Pieczone warzywa, 0,4-0,6 kg	Blacha uniwersalna	3	200-220	25-35

Inteligentne pieczenie

Programy automatyczne

Poniższa tabela przedstawia 20 programów automatycznych do podgrzewania, pieczenia i wypiekania.
Zawiera ona ilości, zakresy wagi oraz odpowiednie zalecenia. Tryby i czasy gotowania zostały wstępnie zaprogramowane dla wygody użytkownika. W instrukcji obsługi można znaleźć kilka przepisów dla programów automatycznych.
Programy automatyczne od 1 do 8 oraz 18 i 19 obejmują wstępne podgrzewanie i wyświetlanie jego postępu. Włóż jedzenie do piekarnika po usłyszeniu sygnału podgrzania.

⚠ OSTRZEŻENIE

Do wyjmowania jedzenia zawsze używaj rękawic ochronnych.

Nr	Potrawa	Waga (kg)	Akcesoria	Poziom
A 1	Zapiekanka ziemniaczana	1,0-1,5	Druciana podstawka	3
		Przygotuj świeżą zapiekankę ziemniaczaną w naczyniu żaroodpornym o średnicy 22-24 cm. Uruchom program, a po usłyszeniu sygnału podgrzania, umieść potrawę na środku blachy.		
A 2	Zapiekanka warzywna	0,8-1,2	Druciana podstawka	3
		Przygotuj świeżą zapiekankę warzywną w naczyniu żaroodpornym o średnicy 22-24 cm. Uruchom program, a po usłyszeniu sygnału podgrzania, umieść potrawę na środku blachy.		
A 3	Lasagne	1,0-1,5	Druciana podstawka	3
		Przygotuj domową lasagnę w naczyniu żaroodpornym o średnicy 22-24 cm. Uruchom program, a po usłyszeniu sygnału podgrzania umieść potrawę na środku blachy.		
A 4	Szarlotka	1,2-1,4	Druciana podstawka	2
		Przygotuj szarlotkę w metalowej, okrągłej formie o średnicy 24-26 cm. Uruchom program, a po usłyszeniu sygnału podgrzania umieść formę na środku blachy.		
A 5	Quiche Lorraine	1,2-1,5	Druciana podstawka	2
		Przygotuj spód quiche, umieść w okrągłym naczyniu na quiche o średnicy 25 cm. Uruchom program, a po usłyszeniu sygnału podgrzania dodaj nadzienie i umieść potrawę na środku blachy.		

Nr	Potrawa	Waga (kg)	Akcesoria	Poziom
A 6	Biszkopt	0,5-0,6	Druciana podstawka	3
		Przygotuj ciasto i włóż do okrągłej formy z czarnego metalu o średnicy 26 cm. Uruchom program, a po usłyszeniu sygnału podgrzania umieść formę na środku blachy.		
A 7	Babki	0,7-0,8	Druciana podstawka	2
		Przygotuj ciasto i włóż do okrągłej metalowej formy do pieczenia babek. Uruchom program, a po usłyszeniu sygnału podgrzania umieść formę na środku blachy.		
A 8	Holenderski biały chleb	0,7-0,8	Druciana podstawka	2
		Przygotuj ciasto i włóż je do prostokątnej czarnej formy z metalu (długość 25 cm). Uruchom program, a po usłyszeniu sygnału podgrzania umieść formę na środku blachy.		
A 9	Pieczona polędwica wołowa	0,9-1,1	Druciana podstawka + blacha uniwersalna	2
		1,1-1,3		1
		Przypraw wołowinę i wstaw ją do lodówki na godzinę. Umieść mięso na drucianej podstawce tłuszczem ku górze.		
A 10	Pieczone w ziołach kotlety jagnięce	0,4-0,6	Druciana podstawka + blacha uniwersalna	4
		0,6-0,8		1
		Zamarynuj kotlety z baraniny z ziołami i przyprawami, a następnie umieść je na drucianej podstawce.		
A 11	Kurczak, cały	0,9-1,1	Druciana podstawka + blacha uniwersalna	2
		1,1-1,3		1
		Opłucz i oczyść kurczaka. Posmaruj kurczaka olejem i posyp przyprawami. Umieść mięso na drucianej podstawce piersią do dołu i obróć na drugą stronę po usłyszeniu sygnału.		
A 12	Kurczak, pierś	0,4-0,6	Druciana podstawka + blacha uniwersalna	4
		0,6-0,8		1
		Zamarynuj piersi, a następnie umieść je na drucianej podstawce.		

Inteligentne pieczenie

Nr	Potrawa	Waga (kg)	Akcesoria	Poziom
A 13	Pstrąg	0,3-0,5	Druciana podstawka + blacha uniwersalna	4
		0,5-0,7		1
		Opłucz i wyczyść ryby, a następnie umieść je na drucianej podstawce obok siebie w przeciwnych kierunkach. Dodaj soku z cytryny, soli i ziół do środka ryb. Natnij nożem powierzchnię skóry. Posmaruj olejem i solą.		
A 14	Filet z łososia	0,4-0,6	Druciana podstawka + blacha uniwersalna	4
		0,6-0,8		1
		Opłucz i oczyść filety lub steki. Połóż filety na drucianej podstawce skórą ku górze.		
A 15	Pieczone warzywa	0,4-0,6	Blacha uniwersalna	4
		0,6-0,8		
		Opłucz i przygotuj plasterki cukinii, bakłażana, papryki, cebuli lub pomidorków cherry. Natrzyj oliwą, ziołami i przyprawami. Równomiernie rozmieść na blasze.		
A 16	Pieczone połówki ziemniaków	0,6-0,8	Blacha uniwersalna	3
		0,8-1,0		
		Pokrój duże ziemniaki (po 200 g) na połówki wzdłuż. Połóż je przekrojoną częścią do góry na blasze i posmaruj oliwą z oliwek, ziołami i przyprawami.		
A 17	Mrożone frytki z piekarnika	0,3-0,5	Blacha uniwersalna	3
		0,5-0,7		
		Równomiernie rozmieść mrożone frytki na blasze.		
A 18	Mrożona pizza	0,3-0,6	Druciana podstawka	3
		0,6-0,9		
		Umieść mrożoną pizzę na środku drucianej podstawki. Uruchom program, a po usłyszeniu sygnału podgrzania włóż blachę. Pierwsze ustawienie jest przeznaczone do pieczenia cienkiej, włoskiej pizzy, a drugie ustawienie pieczenia do pizzy na grubym cieście.		

<table>
<tr><th>Nr</th><th>Potrawa</th><th>Waga (kg)</th><th>Akcesoria</th><th>Poziom</th></tr>
<tr><td rowspan="3">A 19</td><td rowspan="3">Pizza domowa</td><td>0,8-1,0</td><td rowspan="2">Blacha uniwersalna</td><td rowspan="2">2</td></tr>
<tr><td>1,0-1,2</td></tr>
<tr><td colspan="3">Przygotuj domową pizzę z ciastem drożdżowym i umieść na blaszе.
Waga obejmuje ciasto i dodatki, np. sos, warzywa, szynkę i ser.
Uruchom program, a po usłyszeniu sygnału podgrzania włóż blachę.</td></tr>
<tr><td rowspan="3">A 20</td><td rowspan="3">Fermentacja ciasta drożdżowego</td><td>0,5-0,6</td><td rowspan="2">Druciana podstawka</td><td rowspan="2">2</td></tr>
<tr><td>0,7-0,8</td></tr>
<tr><td colspan="3">Przygotuj ciasto w misce i przykryj folią kuchenną.
Umieść na środku blachy. Pierwsze ustawienie służy do przygotowywania ciasta na pizzę i ciasta, a drugie ustawienie do przygotowywania ciasta chlebowego.</td></tr>
</table>

Inteligentne pieczenie

Potrawy testowe

Zgodnie z normą EN 60350-1

1. Pieczenie ciast

Zalecenia do wypiekania dotyczą wstępnie podgrzanego piekarnika. Nie należy używać funkcji szybkiego wstępnego podgrzewania. Zawsze należy umieszczać blachę w piekarniku tak, aby jej pochyła część zwrócona była do przodu urządzenia.

Rodzaj żywności	Akcesoria	Poziom	Typ podgrzewania	Temperatura (°C)	Czas (min)
Małe ciasta	Blacha uniwersalna	3		165	25-30
		3		165	25-30
		1+4		155	35-40
Kruche ciasto	Blacha uniwersalna	1+4		140	28-33
Biszkopt beztłuszczowy	Druciana podstawka + sprężynowa forma do ciasta (powlekane na czarno, ø 26 cm)	2		160	35-40
		2		160	35-40
		1+4		155	45-50
Szarlotka	Druciana podstawka + 2 sprężynowe formy do ciasta * (powlekane na czarno, ø 20 cm)	1, ustawiona po przekątnej		160	70-80
	Blacha uniwersalna + druciana podstawka + 2 sprężynowe formy do ciasta ** (powlekane na czarno, ø 20 cm)	1+3		160	80-90

* Dwa ciasta ułożone są na siatce z tyłu po lewej i z przodu po prawej stronie.
** Dwa ciasta są ułożone w środku, jedno na drugim.

2. Grillowanie

Rozgrzej pusty piekarnik, włączając na 5 minut funkcję Duży grill.

Rodzaj żywności	Akcesoria	Poziom	Typ podgrzewania	Temperatura (°C)	Czas (min)
Tosty z białego pieczywa	Druciana podstawka	5		300 (maks.)	1-2
Burgery wołowe* (12 szt.)	Druciana podstawka + blacha uniwersalna (do zbierania ściekających kropel)	4 1		300 (maks.)	1. 15-18 2. 5-8

* Obróć na drugą stronę po upływie 2/3 czasu pieczenia.

3. Pieczenie

Rodzaj żywności	Akcesoria	Poziom	Typ podgrzewania	Temperatura (°C)	Czas (min)
Cały kurczak	Druciana podstawka + blacha uniwersalna (do zbierania ściekających kropel)	3 1		205	80-100

* Obróć na drugą stronę po upływie połowy ustawionego czasu.

Inteligentne pieczenie

Zbiór często używanych przepisów programów automatycznych

Z tych przepisów można korzystać w połączeniu z programami automatycznymi.

Zapiekanka ziemniaczana

Składniki	800 g ziemniaków, 100 ml mleka, 100 ml śmietany, 50 g jajek ubitych w całości, po 1 łyżce soli, pieprzu i gałki muszkatołowej, 150 g tartego sera, masło, tymianek
Instrukcje	Obierz ziemniaki i pokrój na plasterki o grubości 3 mm. Posmaruj masłem całą powierzchnię naczynia na zapiekankę (22-24 cm). Rozłóż plasterki na czystym ręczniku i przykryj ręcznikiem na czas przygotowywania pozostałych produktów. Dokładnie wymieszaj pozostałe produkty oprócz tartego sera w dużej misce. Rozłóż plasterki ziemniaków w naczyniu tak, aby lekko nachodziły na siebie. Wylej mieszankę na ziemniaki. Rozprowadź tarty ser po wierzchu i rozpocznij pieczenie. Po zakończeniu pieczenia podaj z kilkoma liśćmi świeżego tymianku.

Zapiekanka warzywna

Składniki	800 g warzyw (cukinia, pomidor, cebula, marchew, papryka, ugotowane ziemniaki), 150 ml śmietany, 50 g jajek ubitych w całości, po 1 łyżce soli i ziół (pieprz, pietruszka lub rozmaryn), 150 g tartego sera, 3 łyżki oliwy z oliwek, kilka liści tymianku
Instrukcje	Umyj warzywa i pokrój na plasterki o grubości 3-5 mm. Rozłóż plasterki w naczyniu na zapiekankę (22-24 cm) i polej warzywa oliwą. Wymieszaj pozostałe produkty oprócz tartego sera i wylej na warzywa. Rozprowadź tarty ser po wierzchu i rozpocznij pieczenie. Następnie podaj z kilkoma liśćmi świeżego tymianku.

Lasagne

Składniki 2 łyżki oliwy z oliwek, 500 g mielonej wołowiny, 500 ml sosu pomidorowego, 100 ml bulionu wołowego, 150 g suchych płatów makaronu lasagne, 1 cebula (posiekana), 200 g tartego sera, po 1 łyżce płatków suszonej pietruszki, oregano i bazylii

Instrukcje Przygotuj sos pomidorowy z mięsem. Podgrzej olej na patelni, a następnie piecz mieloną wołowinę z siekaną cebulę przez około 10 minut, aż cała się przyrumieni. Wlej sos pomidorowy i bulion wołowy, dodaj suszonych ziół. Doprowadź do wrzenia, a następnie duś przez 30 minut.
Ugotuj makaron lasagne zgodnie z instrukcją na opakowaniu. Nałóż warstwę makaronu lasagne, sosu z mięsem i sera, a następnie powtórz czynność. Następnie równomiernie posyp resztą sera górną warstwę makaronu i rozpocznij pieczenie.

Szarlotka

Składniki

- Ciasto: 275 g mąki, $^{1}/_{2}$ łyżki soli, 125 g białego cukru pudru, 8 g cukru waniliowego, 175 g zimnego masła, 1 jajko (ubite)
- Nadzienie: 750 g twardych jabłek w całości, 1 łyżka soku z cytryny, 40 g cukru, $^{1}/_{2}$ łyżki cynamonu, 50 g rodzynków bez pestek, 2 łyżki bułki tartej

Instrukcje Przesiej mąkę z solą nad dużą miską. Przesiej bardzo drobny cukier i cukier waniliowy. Rozdrobnij w mące masło na małe kostki dwoma nożami. Dodaj $^{3}/_{4}$ ubitego jajka. Wyrób wszystkie składniki w robocie kuchennym do uzyskania kruchej masy. Uformuj kulki z ciasta w rękach. Owiń je folią plastikową i zostaw w lodówce na około 30 min.
Posmaruj tłuszczem sprężynową formę (średnica 24-26 cm) i posyp powierzchnię mąką. Rozwałkuj $^{3}/_{4}$ ciasta do grubości 5 mm. Wyłóż formę (dno i boki).
Obierz jabłka i usuń pestki. Pokrój je na kostki o wymiarach $^{3}/_{4}$ × $^{3}/_{4}$ cm. Polej jabłka sokiem z cytryny i dokładnie wymieszaj. Umyj i wysusz porzeczki i rodzynki. Dodaj cukru, cynamonu, rodzynków i porzeczek. Dokładnie wymieszaj i posyp spód ciasta bułką tartą. Delikatnie zagnieć.
Rozwałkuj resztę ciasta. Pokrój ciasto na paseczki i ułóż je na krzyż na nadzieniu. Równomiernie posmaruj ciasto reszta ubitego jajka.

Quiche Lorraine

Składniki

- Ciasto: 200 g zwykłej mąki, 80 g masła, 1 jajko
- Nadzienie: 75 g chudego boczku pokrojonego w kostkę, 125 ml śmietany, 125 g śmietany crème fraîche, 2 jajka, ubite, 100 g tartego sera szwajcarskiego, sól i pieprz

Instrukcje

Aby zrobić ciasto, umieść mąkę, masło i jajko do miski, a następnie mieszaj do uzyskania miękkiego ciasta i odstaw do lodówki na 30 minut. Rozwałkuj ciasto i umieść je w posmarowanym tłuszczem naczyniu ceramicznym na quiche (średnica 25 cm). Nakłuj spód widelcem. Wymieszaj jaja, śmietanę, śmietanę crème fraîche, ser, sól i pieprz. Wylej na ciasto tuż przed rozpoczęciem pieczenia.

Pizza domowa

Składniki

- Ciasto na pizzę: 300 g mąki, 7 g suszonych drożdży, 1 łyżka oliwy z oliwek, 200 ml ciepłej wody, 1 łyżka cukru i soli
- Przybranie: 400 g warzyw pokrojonych w plasterki (bakłażan, cukinia, cebula, pomidor), 100 g szynki lub boczku (krojony), 100 g tartego sera

Instrukcje

Umieść mąkę, drożdże, oliwę, sól, cukier i ciepłą wodę w misce i mieszaj do uzyskania wilgotnego ciasta. Wyrabiaj w robocie kuchennym lub ręcznie przez około 5-10 minut. Przykryj pokrywką i włóż do piekarnika na 30 minut w temperaturze 35°C, aby wyrosło. Rozwałkuj ciasto na powierzchni posypanej mąką w prostokąt i umieść na blasze lub patelni do pieczenia pizzy. Rozsmaruj puree z pomidora na cieście i rozłóż szynkę, grzyby, oliwki i pomidory. Równomiernie posyp serem z wierzchu i rozpocznij pieczenie.

Pieczona polędwica wołowa

Składniki	1 kg polędwicy wołowej, 5 g soli, 1 g pieprzu, po 3 g rozmarynu i tymianku
Instrukcje	Przypraw wołowinę solą, pieprzem i rozmarynem i odstaw ją do lodówki na 1 godzinę. Umieść na drucianej podstawce. Włóż do piekarnika i rozpocznij pieczenie.

Pieczone w ziołach kotlety jagnięce

Składniki	1 kg kotletów jagnięcych (6 szt.), 4 duże ząbki czosnku (rozgniecione), 1 łyżka świeżego tymianku (rozgnieciony), 1 łyżka świeżego rozmarynu (rozgnieciony), 2 łyżki soli, 2 łyżki oliwy z oliwek
Instrukcje	Wymieszaj sól, czosnek, zioła i oliwę, a następnie dodaj jagnięciny. Obtocz mięso i zostaw w temperaturze pokojowej na 30 minut do 1 godziny.

Konserwacja

Czyszczenie

⚠ **OSTRZEŻENIE**

- Sprawdź przed czyszczeniem, czy piekarnik i akcesoria wystygły.
- Nie wolno używać środków czyszczących, twardych szczoteczek, gąbek lub ścierek, wełny stalowej, noży oraz innych szorstkich przyrządów do czyszczenia.

Wnętrze piekarnika

- Aby oczyścić wnętrze piekarnika, należy skorzystać ze szmatki i łagodnego środka czyszczącego lub ciepłej wody z mydłem.
- Uszczelki drzwiczek nie należy wycierać ręką.
- W celu uniknięcia uszkodzenia emaliowanych powierzchni piekarnika należy stosować wyłącznie standardowe do czyszczenia piekarników.
- W celu usunięcia trwałych zanieczyszczeń należy zastosować specjalny środek do czyszczenia piekarników.

Powierzchnia zewnętrzna piekarnika

Do czyszczenia elementów zewnętrznych piekarnika, jak drzwiczki, uchwyt i wyświetlacz, należy użyć czystej szmatki i łagodnego środka czyszczącego lub ciepłej wody z mydłem, a następnie osuszyć je za pomocą ręczników kuchennych lub suchej ścierki.
Gorące powietrze wydobywające się z wnętrza może powodować osadzanie się tłuszczu i brudu, zwłaszcza w okolicy uchwytu. Zalecamy czyszczenie uchwytu po każdym użyciu.

Akcesoria

Po każdym użyciu należy myć akcesoria i suszyć je za pomocą ręcznika kuchennego. W celu usunięcia trwałych zabrudzeń zanurz użyte akcesoria w ciepłej wodzie z mydłem na około 30 minut przed umyciem.

Katalityczna powierzchnia emaliowana (tylko niektóre modele)

Zdejmowane części są pokryte emalią katalityczną o ciemnym zabarwieniu. Mogą one zostać zanieczyszczone olejem lub tłuszczem rozprowadzanym przez cyrkulujące powietrze podczas pieczenia z termoobiegiem. Jednak zanieczyszczenia te wypalają się przy temperaturach powyżej 200 °C.

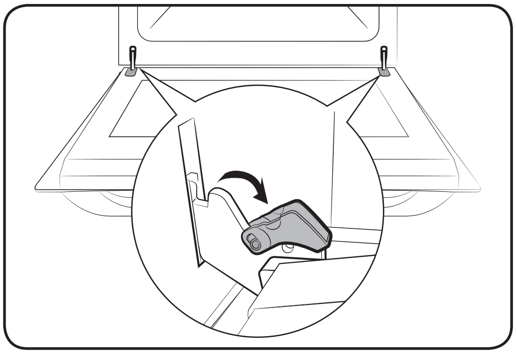
1. Wyjmij wszystkie akcesoria z piekarnika.
2. Wyczyść wnętrze piekarnika.
3. Uruchom tryb termoobiegu z maksymalną temperaturą na około godzinę.

Drzwiczki

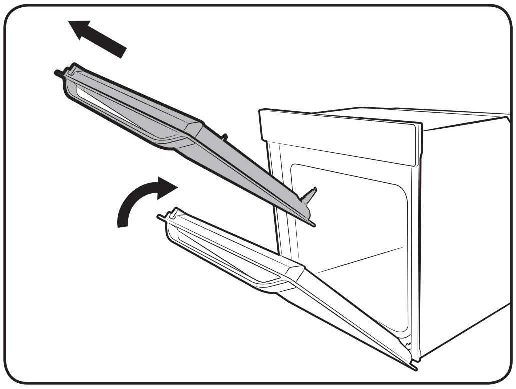
Nie wolno demontować drzwiczek piekarnika, chyba że w celu wyczyszczenia. Aby zdemontować drzwiczki do wyczyszczenia, należy postępować zgodnie z poniższą instrukcją.

⚠ OSTRZEŻENIE

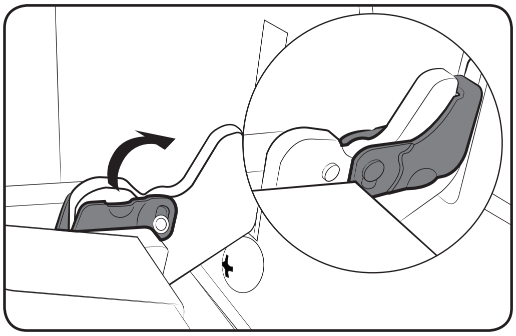
Drzwiczki piekarnika są ciężkie.



1. Otwórz drzwiczki i wychyl zaciski na obu zawiasach.



2. Przymknij drzwiczki o około 70°. Chwyć drzwiczki piekarnika oburącz, a następnie podnieś i pociągnij w górę, aby wyjąć zawiasy.
3. Wyczyść drzwiczki, używając wody z mydłem i czystej szmatki.

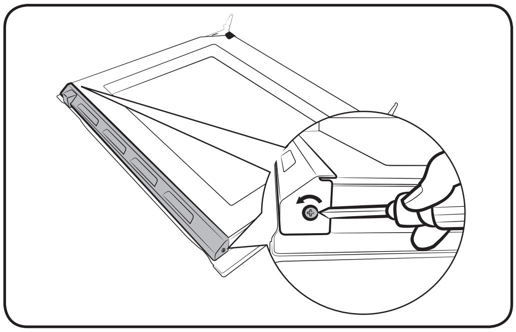


4. Po zakończeniu wykonaj kroki 1 i 2 powyższej procedury w odwrotnej kolejności, aby zamontować drzwiczki. Upewnij się, że zaciski zawiasów zaczepiły się po obu stronach.

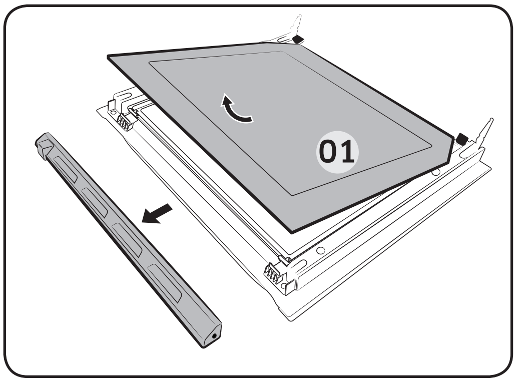
Konserwacja

Szyba drzwiczek

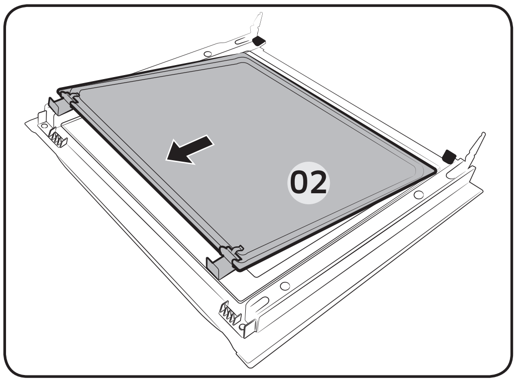
W zależności od modelu drzwiczki piekarnika są wyposażone w 3-4 szyby umieszczone obok siebie. Nie wolno demontować szyby drzwiczek, chyba że w celu wyczyszczenia. Aby zdemontować szybę drzwiczek do wyczyszczenia, należy postępować zgodnie z poniższą instrukcją.



1. Za pomocą śrubokręta odkręć śruby w lewym i prawym rogu.

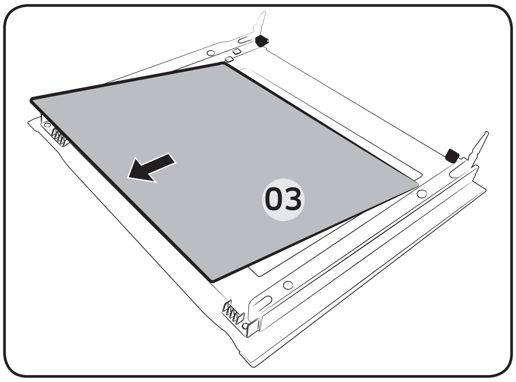


2. Zdejmij osłony w kierunkach wskazanych przez strzałki
3. Wyjmij pierwszą szybę z drzwiczek.

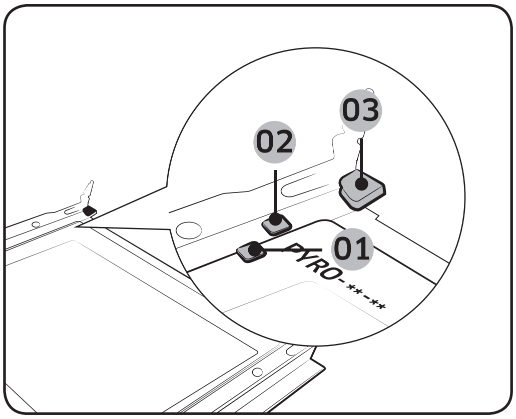


4. Wyjmij drugą szybę z drzwiczek w kierunku wskazanym przez strzałkę.

Konserwacja



5. Wyjmij trzecią szybę z drzwiczek w kierunku wskazanym przez strzałkę.
6. Wyczyść szybę, używając wody z mydłem i czystej szmatki.

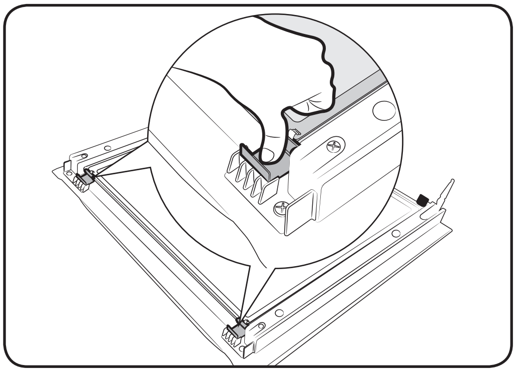


01 Zatrzask mocujący 1
02 Zatrzask mocujący 2
03 Zatrzask mocujący 3

7. Po zakończeniu załóż szyby w następujący sposób:
   - Przyjrzyj się ilustracji i znajdź zatrzaski. Włóż szybę 3 pod zatrzask mocujący 1, szybę 2 między zatrzaski mocujące 1 i 2 oraz szybę 1 w zatrzask mocujący 3 w tej kolejności. Upewnij się, że szyby są włożone zadrukowaną stroną do wewnątrz.

⚠ **PRZESTROG**

Aby określić prawidłową stronę arkusza, znajdź znak „PYRO" na rogu każdego arkusza.
Prawidłowy kierunek : PYRO-**-**
Nieprawidłowy kierunek : **-**-OЯYꟼ



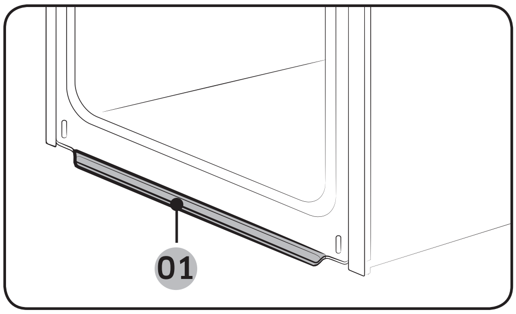
8. Po włożeniu szyby 2 naciśnij zatrzaski szyb i sprawdź, czy właściwie zabezpieczają szyby.
9. Wykonaj kroki 1-2 powyższej procedury w odwrotnej kolejności, aby zamontować osłony.

⚠ **OSTRZEŻENIE**

Aby uniknąć wycieków ciepła, upewnij się, że szyby zostały prawidłowo włożone.

Konserwacja

Zbiornik na wodę



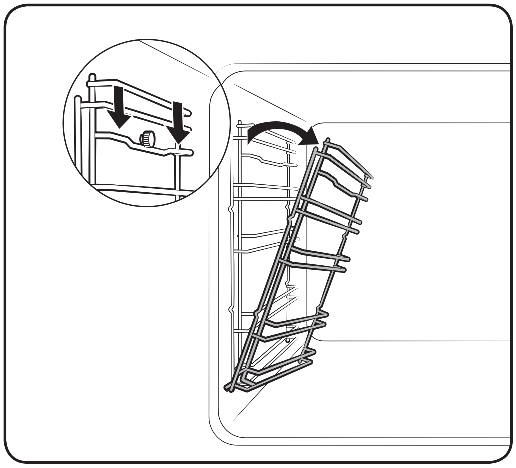
01 Zbiornik na wodę

W zbiorniku wody zbiera się nie tylko nadmiar wilgoci podczas pieczenia, ale także resztki jedzenia. Należy regularnie opróżniać i czyścić zbiornik wody.

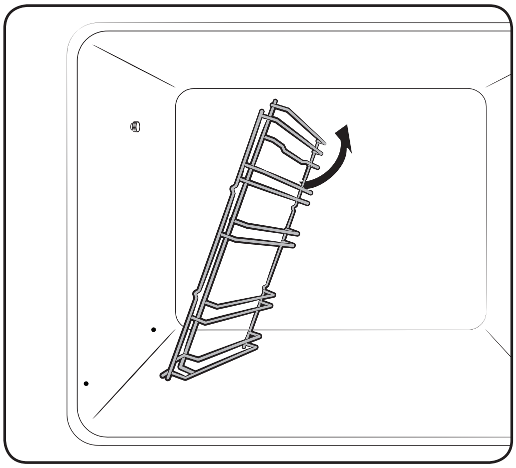
⚠ OSTRZEŻENIE

W razie napotkania wycieku ze zbiornika wody, należy skontaktować się z lokalnym centrum serwisowym firmy Samsung.

Prowadnice boczne (tylko niektóre modele)



1. Naciśnij górną krawędź lewej prowadnicy bocznej i opuść ją o około 45º.

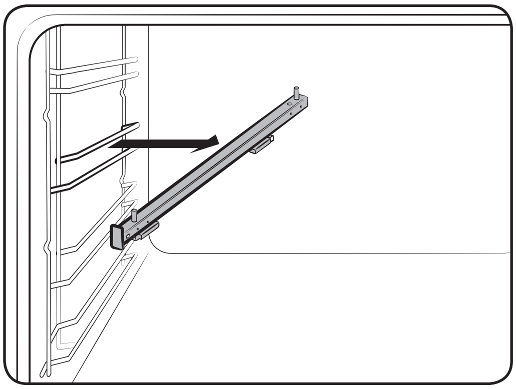


2. Pociągnij i wyjmij dolną krawędź lewej prowadnicy bocznej.
3. W ten sam sposób zdemontuj prawą prowadnicę boczną.
4. Wyczyść obie prowadnice boczne.
5. Po zakończeniu zamontuj prowadnice boczne, wykonując kroki 1 i 2 powyższej procedury w odwrotnej kolejności.

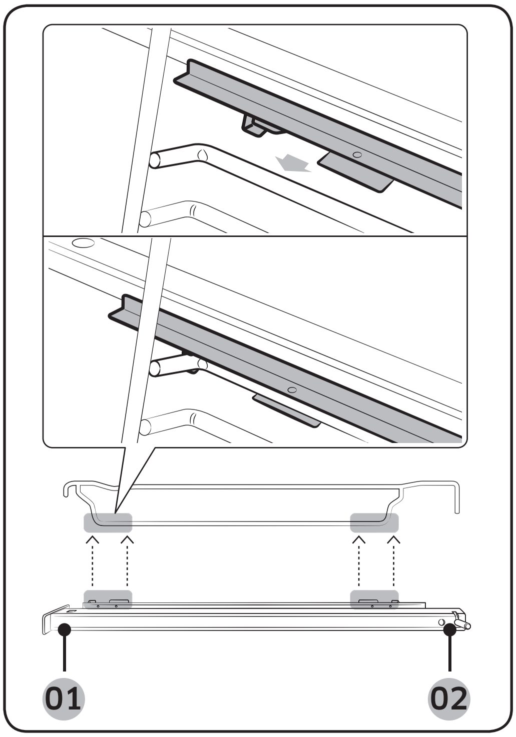
UWAGA

Piekarnik pracuje bez włożonych prowadnic bocznych i podstaw.

Prowadnice teleskopowe (tylko niektóre modele)



1. Delikatnie naciśnij górną krawędź prowadnicy na lewej prowadnicy bocznej i zdejmij ją w kierunku wskazanym przez strzałkę.
2. Powtórz powyższą czynność na prawej prowadnicy bocznej, aby zdjąć prawą prowadnicę.
3. Wyczyść lewą i prawą prowadnicę teleskopową, używając wody z mydłem i ściereczki.



01 Przód
02 Tył

4. Po zakończeniu czyszczenia włóż obie prowadnice teleskopowe, wykonując kroki 1-2 powyższej procedury w odwrotnej kolejności.
   Upewnij się, że przedni i tylny zacisk prowadnicy są dopasowane do prowadnicy bocznej.

UWAGA

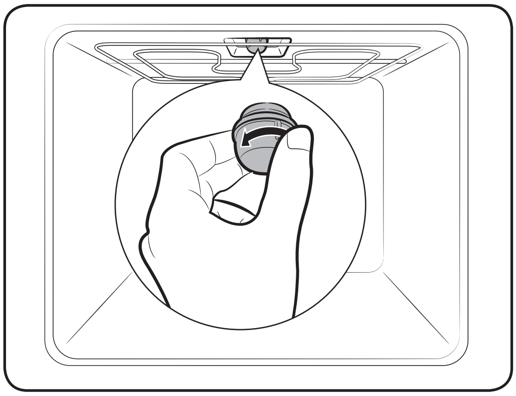
Zalecamy montaż prowadnicy teleskopowej na poziomie 3 prowadnicy bocznej.

Konserwacja

Konserwacja

Wymiana

Żarówki



1. Zdejmij szklaną osłonę, przekręcając ją w lewo.
2. Wymień lampkę piekarnika.
3. Wyczyść szklaną osłonę.
4. Po zakończeniu zamontuj szklaną osłonę, wykonując krok 1 powyższej procedury w odwrotnym kierunku.

⚠ OSTRZEŻENIE

- Przed wymianą żarówki należy wyłączyć piekarnik i odłączyć przewód zasilający.
- Należy używać wyłącznie żarówek 25-40 W/220-240 V odpornych na temperaturę do 300 °C. Zatwierdzone żarówki można zawsze nabyć w lokalnym centrum serwisowym firmy Samsung.
- Podczas obsługi żarówki halogenowej należy zawsze używać suchej szmatki. Ma to na celu ochronę żarówki przed działaniem odcisków palców lub potu, które skraca jej żywotność.

Rozwiązywanie problemów

Punkty kontrolne

W razie napotkania problemu z piekarnikiem najpierw przejrzyj poniższą tabelę i wypróbuj propozycje rozwiązań. Jeśli problem nadal występuje, skontaktuj się z lokalnym centrum serwisowym firmy Samsung.

Problem	Przyczyna	Działanie
Nie można prawidłowo naciskać przycisków.	• Jeśli między przyciski dostała się obca substancja	• Usuń substancję obcą i spróbuj ponownie.
	• Model dotykowy: wilgoć na zewnątrz	• Usuń wilgoć i spróbuj ponownie.
	• Jeśli ustawiono funkcję blokady	• Sprawdź, czy funkcja blokady jest włączona.
Czas nie jest wyświetlany.	• Jeśli urządzenie nie otrzymuje zasilania	• Sprawdź, czy urządzenie otrzymuje zasilanie.
Piekarnik nie działa.	• Jeśli urządzenie nie otrzymuje zasilania	• Sprawdź, czy urządzenie otrzymuje zasilanie.
Piekarnik wyłącza się podczas pracy.	• Jeśli urządzenie jest odłączone od gniazdka elektrycznego	• Podłącz zasilanie.
Zasilanie wyłącza się podczas pracy.	• Jeśli pieczenie trwa długo	• Po długim czasie pieczenia poczekaj, aż piekarnik wystygnie.
	• Jeśli wentylator chłodzący nie działa	• Sprawdź, czy słychać wentylator chłodzący.
	• Jeśli piekarnik jest zainstalowany w miejscu bez dobrej wentylacji	• Zachowaj odstępy zgodne z instrukcją instalacji produktu.
	• Jeśli jest wiele wtyczek podłączonych do tego samego gniazdka	• Użyj jednej wtyczki.
Brak zasilania piekarnika.	• Jeśli urządzenie nie otrzymuje zasilania	• Sprawdź, czy urządzenie otrzymuje zasilanie.
Zbyt wysoka temperatura zewnętrzna piekarnika podczas pracy.	• Jeśli piekarnik jest zainstalowany w miejscu bez dobrej wentylacji	• Zachowaj odstępy zgodne z instrukcją instalacji produktu.

Rozwiązywanie problemów

Problem	Przyczyna	Działanie
Nie można prawidłowo otworzyć drzwiczek.	• Jeśli między drzwiczkami a wnętrzem produktu znajdują są resztki jedzenia	• Dokładnie wyczyść piekarnik i otwórz drzwiczki ponownie.
Oświetlenie wnętrza jest słabe lub nie włącza się.	• Jeśli lampa włącza się i wyłącza	• Lampa wyłącza się automatycznie po pewnym czasie w celu oszczędzania energii. Możesz włączyć ją ponownie, naciskając przycisk oświetlenia piekarnika.
	• Jeśli lampa została pokryta substancją obcą podczas pieczenia	• Wyczyść wnętrze piekarnika, a następnie sprawdź.
Piekarnik razi prądem elektrycznym.	• Jeśli zasilanie nie jest prawidłowo uziemione	• Sprawdź, czy zasilanie jest prawidłowo uziemione.
	• Jeśli używane gniazdko nie ma uziemienia	
Skrapla się woda.	• „W zależności od przygotowywanego pożywienia w niektórych przypadkach może pojawiać się woda lub para. Nie oznacza to awarii produktu”.	• Poczekaj, aż piekarnik wystygnie, a następnie wytrzyj go suchym ręcznikiem do naczyń.
Przez szczelinę w drzwiczkach wydobywa się para.		
W piekarniku jest woda.		
Jasność wewnątrz piekarnika zmienia się.	• Jasność zmienia się w zależności od zmian mocy wyjściowej.	• Zmiany mocy wyjściowej podczas pieczenia nie oznaczają awarii i nie trzeba się nimi martwić.
Pieczenie zostało zakończone, ale wentylator chłodzący nadal pracuje.	• Wentylator automatycznie pracuje przez pewien czas w celu zapewnienia wentylacji wewnątrz piekarnika.	• Nie oznacza to awarii produktu i nie trzeba się tym martwić.

Problem	Przyczyna	Działanie
Piekarnik nie podgrzewa.	• Jeśli drzwiczki są otwarte	• Zamknij drzwiczki i uruchom ponownie.
	• Jeśli przyciski sterowania piekarnikiem nie są ustawione prawidłowo	• Przejdź do rozdziału dotyczącego obsługi piekarnika i zresetuj piekarnik.
	• Jeśli zadziałał bezpiecznik lub rozłącznik w instalacji domowej	• Wymień bezpiecznik lub zresetuj obwód. Jeśli zjawisko powtarza się, wezwij elektryka.
Dym wydobywa się podczas pracy.	• Podczas początkowej pracy	• Podczas pierwszego użycia piekarnika grzałka może emitować dym. Nie oznacza to awarii. Zjawisko powinno zniknąć po 2-3 uruchomieniach piekarnika.
	• Jeśli na grzałce jest jedzenie	• Poczekaj, aż piekarnik wystygnie i usuń jedzenie z grzałki.
Zapach spalenizny lub plastiku podczas korzystania z piekarnika.	• Jeśli użyto pojemników z plastiku lub innych materiałów, które nie są odporne na wysokie temperatury	• Należy używać szklanych pojemników odpornych na wysokie temperatury.
Piekarnik nie piecze prawidłowo.	• Jeśli drzwiczki są często otwierane podczas pracy	• Nie wolno często otwierać drzwiczek, chyba że pieczone produkty wymagają obrócenia na drugą stronę. Częste otwieranie drzwiczek powoduje spadek temperatury wewnętrznej, co może wpływać na efekty pieczenia.

Rozwiązywanie problemów

Problem	Przyczyna	Działanie
Urządzenie rozgrzewa się podczas czyszczenia pirolitycznego.	• Dzieje się tak dlatego, że czyszczenie pirolityczne wykorzystuje wysokie temperatury.	• Nie oznacza to awarii produktu i nie trzeba się tym martwić.
Zapach spalenizny podczas czyszczenia pirolitycznego.	• Czyszczenie pirolityczne wykorzystuje wysokie temperatury, więc może pojawić się zapach spalonych resztek jedzenia.	• Nie oznacza to awarii produktu i nie trzeba się tym martwić.
Funkcja czyszczenia parą nie działa.	• Dzieje się tak dlatego, że temperatura jest zbyt wysoka.	• Ostudź piekarnik przed użyciem.

Kody informacyjne

Jeśli piekarnik nie działa, na wyświetlaczu pojawi się kod informacyjny. Sprawdź w poniższej tabeli i wypróbuj propozycje rozwiązań.

Kod	Znaczenie	Działanie
C-d1	Awaria blokady drzwiczek	Wyłącz piekarnik, a następnie uruchom ponownie. Jeśli problem nadal występuje, odłącz całe zasilanie na około 30 sekund, a następnie podłącz ponownie. Jeśli problem nie zostanie rozwiązany, skontaktuj się z centrum serwisowym.
C-20	Awarie czujników	
C-21		
C-22		
C-F1	Występuje tylko podczas zapisu/ odczytu EEPROM	
C-F0	Jeśli nie ma komunikacji pomiędzy główną płytką drukowaną, a podrzędną płytką drukowaną	
C-F2	Występuje w przypadku problemu z komunikacją na linii moduł Touch IC <-> micom główny lub podrzędny	Wyłącz piekarnik, a następnie uruchom ponownie. Jeśli problem nadal występuje, odłącz całe zasilanie na około 30 sekund, a następnie podłącz ponownie. Jeśli problem nie zostanie rozwiązany, skontaktuj się z centrum serwisowym.
C-d0	Problem z przyciskiem Występuje w przypadku naciśnięcia i przytrzymania przycisku przez dłuższy czas.	Wyczyść przyciski i upewnij się, że nie ma na nich/wokół nich wody. Wyłącz piekarnik i spróbuj ponownie. Jeśli problem nadal występuje, skontaktuj się z lokalnym centrum serwisowym firmy Samsung.
S-01	Funkcja wyłącznika bezpieczeństwa Piekarnik ciągle pracował w ustawionej temperaturze przez długi okres czasu. • Poniżej 105 °C – 16 godzin • Od 105 °C do 240 °C – 8 godzin • Od 245 °C do maks. – 4 godziny	Nie oznacza to awarii systemu. Wyłącz piekarnik i wyjmij jedzenie. Następnie spróbuj ponownie w normalny sposób.

Dodatek

Tabela z danymi produktu

SAMSUNG	SAMSUNG
Identyfikator modelu	NV75J5170BS
Indeks wydajności energetycznej (Energy Efficiency Index) na komorę (EEI na komorę)	80,5
Klasa wydajności energetycznej na komorę	A+
Zużycie energii wymagane do podgrzania standardowej porcji w komorze piekarnika elektrycznego podczas cyklu w trybie konwencjonalnym przypadające na komorę (całkowita wartość energii elektrycznej) (zużycie energii na $_{\text{komorę elektryczną}}$)	0,95 kWh/cykl
Zużycie energii wymagane do podgrzania standardowej porcji w komorze piekarnika elektrycznego podczas cyklu w trybie wentylatora przypadające na komorę (całkowita wartość energii elektrycznej) (zużycie energii na $_{\text{komorę elektryczną}}$)	0,70 kWh/cykl
Liczba komór	1
Źródło ciepła na komorę (elektryczność lub gaz)	elektryczność
Ilość na komorę (V)	75 l
Typ piekarnika	Do zabudowy
Ciężar urządzenia (M)	42,8 kg

Podane dane są zgodne ze standardem EN 60350-1 i przepisami nr 65/2014 i 66/2014 Komisji Unii Europejskiej.

Wskazówki dotyczące oszczędzania energii

- Podczas gotowania drzwiczki piekarnika muszą być zamknięte. Drzwiczki można otworzyć, aby odwrócić potrawę. Aby zachować odpowiednią temperaturę i oszczędzić energię, nie należy często otwierać drzwiczek piekarnika podczas gotowania.
- Należy zaplanować proces gotowania większej liczby potraw, aby uniknąć wyłączania piekarnika między pieczeniem potraw. Pomaga to zaoszczędzić energię i skraca czas ponownego nagrzewania piekarnika.
- Jeśli gotowanie trwa dłużej niż 30 minut, można wyłączyć kuchenkę około 5–10 minut przed końcem czasu gotowania, aby oszczędzić energię. Pozostałe ciepło zostanie wykorzystane do dokończenia procesu gotowania.
- Jeśli jest to możliwe, należy piec jedną potrawę na raz.

Notatki

Notatki

Notatki

SAMSUNG

ZAPYTNIA I KOMENTARZE

KRAJ	TELEFON	STRONA INTERNETOWA
BOSNIA	055 233 999	www.samsung.com/support
BULGARIA	800 111 31, Безплатна телефонна линия	www.samsung.com/bg/support
CROATIA	072 726 786	www.samsung.com/hr/support
CZECH	800 - SAMSUNG (800-726786)	www.samsung.com/cz/support
HUNGARY	0680SAMSUNG (0680-726-786) 0680PREMIUM (0680-773-648)	www.samsung.com/hu/support
MONTENEGRO	020 405 888	www.samsung.com/support
POLAND	801-172-678* lub +48 22 607-93-33 * * (koszt połączenia według taryfy operatora)	www.samsung.com/pl/support
ROMANIA	08008 726 78 64 (08008 SAMSUNG) Apel GRATUIT	www.samsung.com/ro/support
SERBIA	011 321 6899	www.samsung.com/rs/support
SLOVAKIA	0800 - SAMSUNG(0800-726 786)	www.samsung.com/sk/support
LITHUANIA	8-800-77777	www.samsung.com/lt/support
LATVIA	8000-7267	www.samsung.com/lv/support
ESTONIA	800-7267	www.samsung.com/ee/support

DG68-00617A-02

Built-in Oven

User & installation manual

NV75J5170BS



SAMSUNG

NV75J5170BS_EO_DG68-00617A-02_EN.indd 1 2015-05-20 9:58:51

Contents

Using this manual

Thank you for choosing SAMSUNG Built-In Oven.
This User Manual contains important information on safety and instructions intended to assist you in the operation and maintenance of your appliance.
Please take the time to read this User Manual before using your oven and keep this book for future reference.

The following symbols are used in this User Manual:

WARNING

Hazards or unsafe practices that may result in **severe personal injury, death and/or property damage**.

CAUTION

Hazards or unsafe practices that may result in **personal injury and/or property damage**.

NOTE

Useful tips, recommendations, or information that helps users manipulate the product.

Safety instructions

Installation of this oven must be performed only by a licensed electrician. The installer is responsible for connecting the appliance to the mains power supply in observance of the relevant safety recommendations.

Important safety precautions

⚠ **WARNING**

This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.

Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

If the supply cord is defective, it must be replaced by a special cord or assembly available from the manufacturer or an authorized service agent. (Fixed wiring type model only)

If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard. (Power cord type model only)

This Appliance should be allowed to disconnection from the supply after installation. The disconnection may be achieved by having the plug accessible or by incorporating a switch in the fixed wiring in accordance with the wiring rules.

The method of fixing is not to depend on the use of adhesives since they are not considered to be a reliable fixing means.

During use the appliance becomes hot. Care should be taken to avoid touching heating elements inside the oven.

Safety instructions

Accessible parts may become hot during use. Young children should be kept away.

If this appliance has steam or self cleaning function, excess spillage must be removed before cleaning and all utensils should not be left in the oven during steam cleaning or self cleaning. The cleaning function depends on the model.

If this appliance has self cleaning functions, during self cleaning the surfaces may get hotter than usual and children should be kept away. The cleaning function depends on the model.

Only use the temperature probe recommended for this oven. (Meat probe model only)

A steam cleaner is not to be used.

Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.

Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in the glass shattering.

The appliance and its accessible parts become hot during use.
Care should be taken to avoid touching heating elements.
Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.

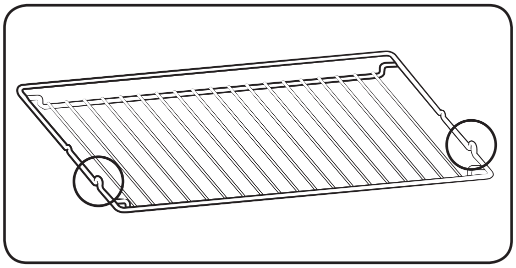
This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children should not play with the appliance. Cleaning and user maintenance should not be made by children without supervision.

The temperature of external surfaces may be high when the appliance is operating.

The door or the outer surface may get hot when the appliance is operating.

Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.

Appliances are not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.



Insert the wire rack into position with the protruding parts (stoppers on both sides) towards the front so that the wire rack supports the rest position for large loads.

⚠ **CAUTION**

If the oven has been damaged in transport, do not connect it.

This appliance must be connected to the mains power supply only by a specially licensed electrician.

In the event of a fault or damage to the appliance, do not attempt to operate it.

Repairs should be performed by a licensed technician only. Improper repair may result in considerable danger to you and others. If your oven needs repair, contact a SAMSUNG Service center or your dealer.

Electrical leads and cables should not be allowed to touch the oven.

The oven should be connected to the mains power supply by means of an approved circuit breaker or fuse. Never use multiple plug adapters or extension leads.

The power supply of the appliance should be turned off when it is being repaired or cleaned.

Take care when connecting electrical appliances to sockets near the oven.

If this appliance has a vapour or steam cooking function, do not operate this appliance when the water supply cartridge is damaged. (Vapour or steam function model only)

Safety instructions

When the cartridge is cracked or broken, do not use it and contact your nearest service center. (Vapour or steam function model only)

This oven has been designed only for the cooking of household foods.

During use, the oven interior surfaces become hot enough to cause burns. Do not touch heating elements or interior surfaces of the oven until they have had time to cool.

Never store flammable materials in the oven.

The oven surfaces become hot when the appliance is operated at a high temperature for an extended period of time.

When cooking, take care when opening the oven door as hot air and steam can escape rapidly.

When cooking dishes that contain alcohol, the alcohol may evaporate due to the high temperatures and the Vapour can catch fire if it comes into contact with a hot part of the oven.

For your safety, do not use high-pressure water cleaners or steam jet cleaners.

Children should be kept at a safe distance when the oven is in use.

Frozen foods such as pizzas should be cooked on the big grid. If the baking tray is used, it may become deformed due to the great variation in temperatures.

Do not pour water into the bottom of the oven when it is hot. This could cause damage to the enamel surface.

The oven door must be closed during cooking.

Do not line the bottom of the oven with aluminum foil and do not place any baking trays or tins on it. The aluminum foil blocks the heat, which may result in damage to the enamel surfaces and cause poor cooking results.

Fruit juices will leave stains, which can become permanent on the enamel surfaces of the oven.

When cooking very moist cakes, use the deep pan.

Do not rest bakeware on the open oven door.

Keep children away from the door when opening or closing it as they may bump themselves on the door or catch their fingers in the door.

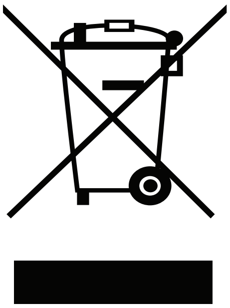
Do not step, lean, sit or place heavy items on the door.

Do not open the door with unnecessarily strong force.

WARNING: Do not disconnect the appliance from the main power supply even after the cooking process is completed.

WARNING: Do not leave the door open while oven is cooking.

Correct Disposal of This Product (Waste Electrical & Electronic Equipment)



(Applicable in countries with separate collection systems)

This marking on the product, accessories or literature indicates that the product and its electronic accessories (e.g. charger, headset, USB cable) should not be disposed of with other household waste at the end of their working life. To prevent possible harm to the environment or human health from uncontrolled waste disposal, please separate these items from other types of waste and recycle them responsibly to promote the sustainable reuse of material resources.
Household users should contact either the retailer where they purchased this product, or their local government office, for details of where and how they can take these items for environmentally safe recycling.
Business users should contact their supplier and check the terms and conditions of the purchase contract. This product and its electronic accessories should not be mixed with other commercial wastes for disposal.

Auto energy saving function

- If no user input is made for a certain time while the appliance is operating, the appliance stops operation and goes to Standby state.
- Light : During cooking process, you can switch off Oven lamp by pressing ‘Oven light’ button. For energy saving, the oven lighting is switched off a few minutes after cooking program has started.

Installation

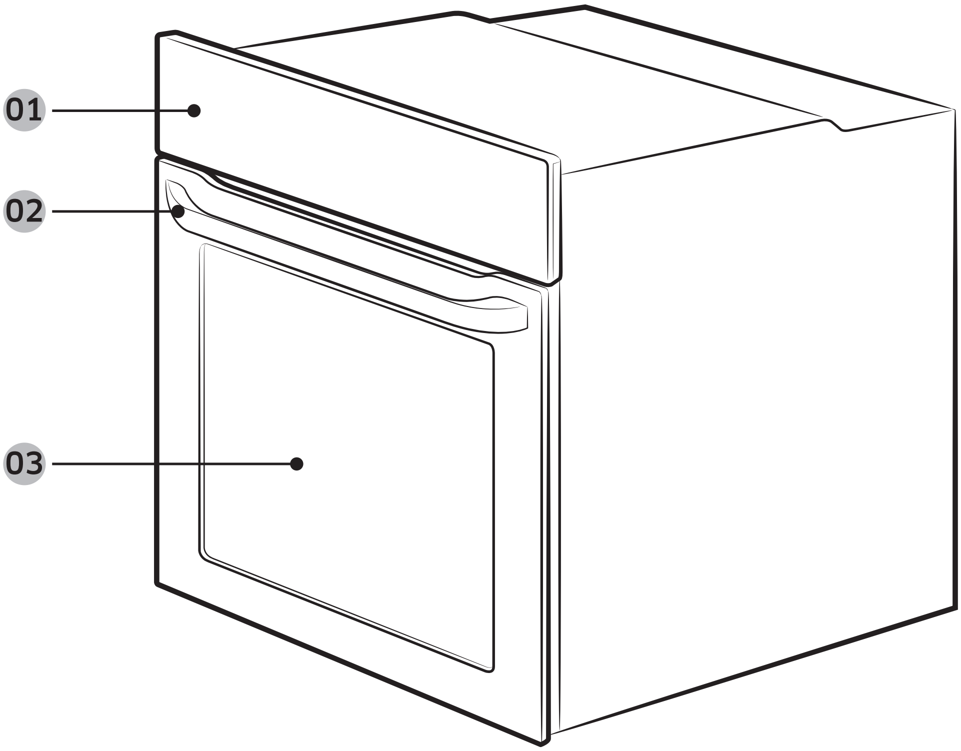
WARNING

This oven must be installed by a qualified technician. The installer is responsible for connecting the oven to the main power, while observing the relevant safety regulations of your area.

What's included

Make sure all parts and accessories are included in the product package. If you have a problem with the oven or accessories, contact a local Samsung customer centre or the retailer.

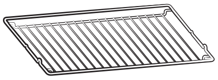
Oven at a glance



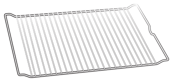
01 Control panel **02** Door handle **03** Door

Accessories

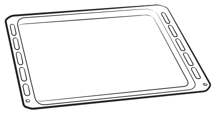
The oven comes with different accessories that help you prepare different types of food.



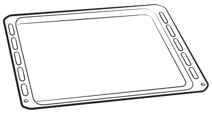
Wire rack



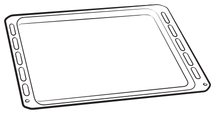
Wire rack insert *



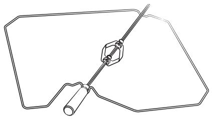
Baking tray *



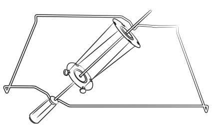
Universal tray *



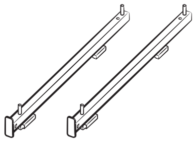
Extra-deep tray *



Rotisserie spit *



Rotisserie spit and Shashlik *



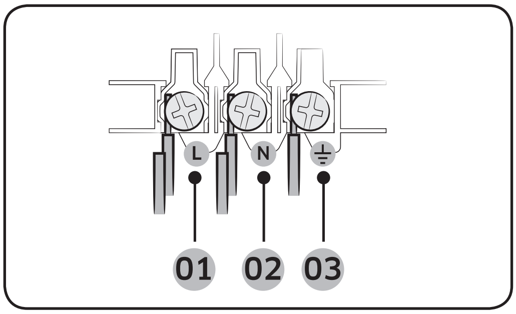
Telescopic rail *

NOTE

Availability of accessories with an asterisk (*) depends on the oven model.

Installation

Power connection



01 BROWN or BLACK
02 BLUE or WHITE
03 YELLOW and GREEN

Plug the oven into an electrical socket. If a plug-type socket is not available due to allowable current limitations, use a multi-pole isolator switch (with at least 3 mm spacing in-between) in order to meet safety regulations. Use a power cord of sufficient length that supports the specification H05 RR-F or H05 VV-F, min. 1.5~2.5 mm².

Rated current(A)	Minimum cross-sectional area
10 < A ≤ 16	1.5 mm²
16 < A ≤ 25	2.5 mm²

Check the output specifications on the label attached to the oven.
Open the rear cover of the oven using a screwdriver, and remove the screws on the cord clamp. Then, connect the power lines to the relevant connection terminals.
The (⏚)-terminal is designed for earthgrounding. First connect the yellow and green lines (earthgrounding), which must be longer than the others. If you use a plug-type socket, the plug must remain accessible after the oven is installed.
Samsung is not responsible for accidents caused by missing or faulty earthgrounding.

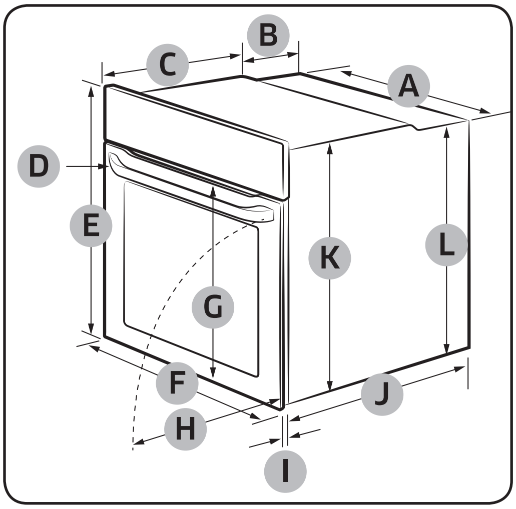
⚠ WARNING

Do not step on or twist the wires during installation, and keep them away from heat-emitting parts of the oven.

Cabinet mount

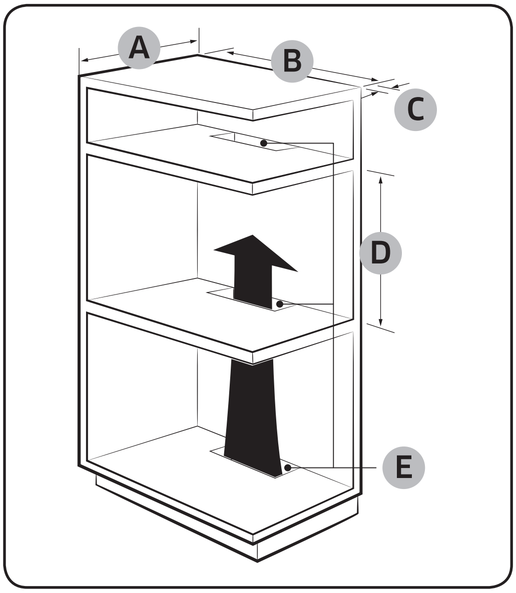
If installing the oven in a built-in cabinet, the cabinet must have its plastic surfaces and adhesive parts resistant up to 90 °C, and adjacent furniture must be resistant up to 75 °C. Samsung is not responsible for damage to furniture from the oven's heat emission.
The oven must be properly ventilated. For ventilation, leave a gap of about 50 mm between the lower shelf of the cabinet and the supporting wall. If you install the oven under a cooktop, follow the cooktop's installation instructions.

Required Dimensions for Installation



Oven (mm)

A	560	**G**	Max. 506
B	175	**H**	Max. 494
C	370	**I**	21
D	Max. 50	**J**	545
E	595	**K**	572
F	595	**L**	550



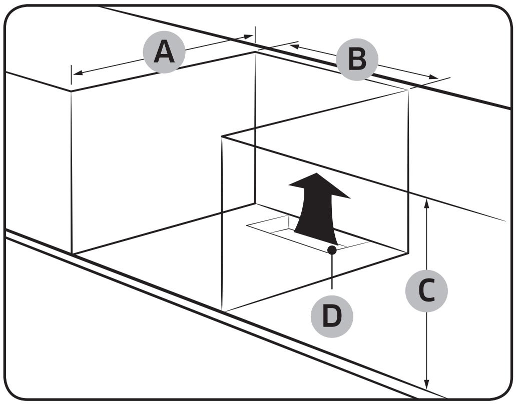
Built-in cabinet (mm)

A	Min. 550
B	Min. 560
C	Min. 50
D	Min. 590 - Max. 600
E	Min 460 x Min. 50

NOTE

The built-in cabinet must have vents **(E)** to ventilate heat and circulate the air.

Installation



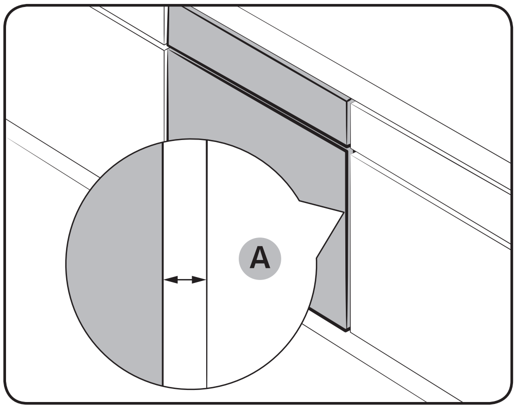
Under-sink cabinet (mm)

A	Min. 550
B	Min. 560
C	Min. 600
D	Min 460 x Min. 50

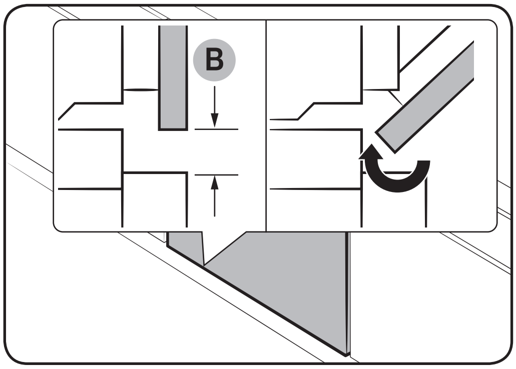
NOTE

The built-in cabinet must have vents **(D)** to ventilate heat and circulate the air.

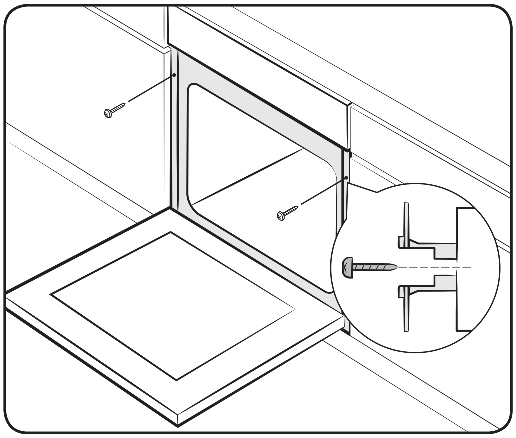
Mounting the oven



Make sure to leave a gap **(A)** of at least 5 mm between the oven and each side of the cabinet.



Secure at least 3 mm of gap **(B)** so that the door opens and closes smoothly.



Fit the oven into the cabinet and fix the oven firmly on both sides using 2 screws.

After installation is complete, remove the protective film, tape, and other packing material, and take out the provided accessories from inside the oven. To remove the oven from the cabinet, first disconnect power to the oven and remove 2 screws on both sides of the oven.

WARNING

The oven requires ventilation for normal operation. Do not block the vents under any circumstance.

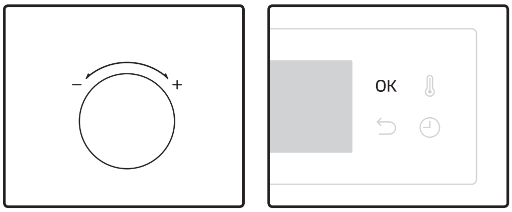
NOTE

The actual appearance of the oven may differ with the model.

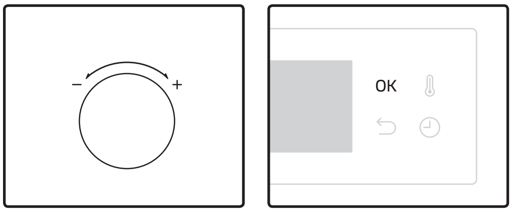
Before you start

Initial settings

When you power on the oven for the first time, the default time of “12:00” appears on the display where the hour element (“12”) blinks. Follow the steps below to set the current time.



1. With the hour element blinking, turn the value dial (right-sided dial) to set the hour, and then press **OK** to move to the minute element.



2. With the minute element blinking, turn the value dial to set the minute, and then press **OK**.



To change the current time after this initial setting, hold down the button for 3 seconds and follow the above steps.

New oven smell

Before using the oven for the first time, clean inside the oven to remove the new oven smell.

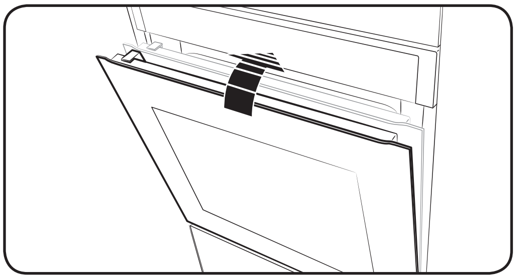
1. Remove all accessories from inside the oven.
2. Run the oven with Convection 200 °C or Conventional 200 °C for an hour. This will burn any remaining production substances in the oven.
3. When complete, turn off the oven.

Smart safety mechanism

If you open the door while the oven is operating, the oven light turns on and both the fan and the heating elements stop operation. This is to prevent physical injuries such as burns as well as to prevent unnecessary energy loss. When this happens, simply close the door and the oven continues to operate normally because this is not a system failure.

Soft Closing Door (Gentle, Safe, and Silent)

The Samsung Built-in Oven features a soft closing door that gently, safely, and silently closes. When closing the door, the specially designed hinges catch the door a few centimetres before the final position. This is the perfect touch for added comfort, allowing the door to be closed silently and gently. (Availability of this feature depends on the oven model.)

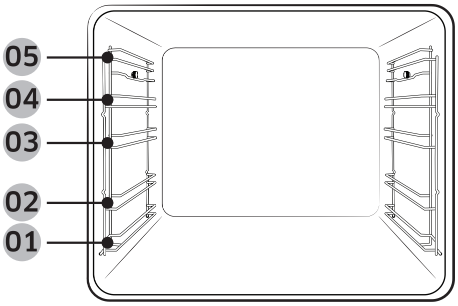


The door starts to be closed softly at about 15 degrees and completely closed within approx. 5 seconds.

Before you start

Accessories

For first time use, clean the accessories thoroughly with warm water, detergent and a soft clean cloth.



01 Level 1
02 Level 2
03 Level 3
04 Level 4
05 Level 5

- Insert the accessory to the correct position inside of the oven.
- Allow at least a 1 cm space from the accessory and the bottom of the oven, and from any other accessory.
- Take caution in removing cookware and/or accessories out of the oven. Hot meals or accessories can cause burns.
- The accessories may be deformed while they are gaining heat. Once they have cooled down, they will recover their original appearance and performance.

Basic use

For better cooking experience, familiarise yourself with how to use each accessory.

Wire rack	The wire rack is designed for grilling and roasting. Insert the wire rack into position with the protruding parts (stoppers on both sides) towards the front
Wire rack insert *	The wire rack insert is used with the tray, and prevents liquid from dropping onto the bottom of the oven.
Baking tray *	The baking tray (depth: 20 mm) is used to bake cakes, cookies, and other pastries. Put the slanted side to the front.
Universal tray *	The universal tray (depth : 30 mm) is used for cooking and roasting. Use the wire-tray insert to prevent liquid from dropping onto the bottom of the oven. Put the slanted side to the front.
Extra-deep tray *	The extra-deep tray (depth: 50 mm) is used for roasting with or without the wire-tray insert. Put the slanted side to the front.
Rotisserie spit *	The rotisserie spit is used for grilling food such as chicken. Use the rotisserie spit only in Single mode at level 4 where the spit adapter is available. Unscrew the spit handle to remove while grilling.

Rotisserie spit and Shashlik *	Put the tray at rack position 1 to collect cooking juices, or on the bottom of the oven for a large serving of meat. It is recommended to use the spit accessories for meat under 1.5 kg. **1.** Insert the spit into the meat. To help insert the spit, screw the spit handle toward the blunt end. **2.** Put parboiled potatoes and vegetables around the meat. **3.** Put the cradle at the middle tray position with the “V” shape to the front. Rest the spit onto the cradle with the pointed end backward and gently push until the tip of the spit enters the turning mechanism at the back of the oven. The blunt end of the spit must rest on the “V” shape. (The spit has two lugs which should be nearest to the oven door so to stop the spit going forward, the lugs also act as a grip for the handle.) **4.** Unscrew the handle before cooking. **5.** After cooking, screw the handle back to help remove the spit from the cradle.
Telescopic rails *	Use the telescopic rail plate to insert the tray as follows: **1.** Stretch the rail plate out from the oven. **2.** Put the tray on the rail plate and slide the rail plate into the oven. **3.** Close the oven door.

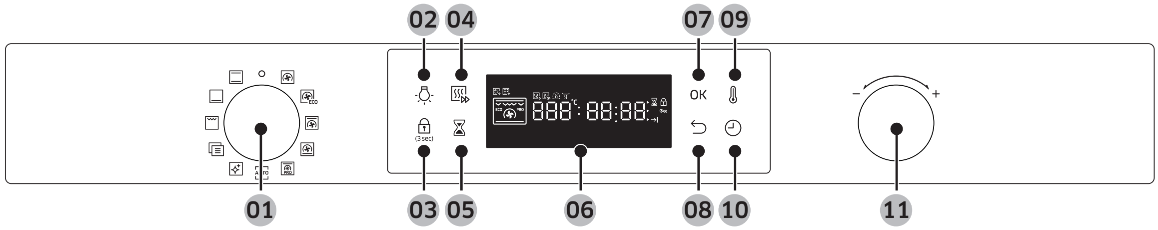
NOTE

Availability of accessories with an asterisk (*) depends on the oven model.

Operations

Control panel

The front panel comes in a wide range of materials and colours. For improved quality, the actual appearance of the oven is subject to change without notice.



01 Mode selector	Turn to select a cooking mode or function.
02 Oven light	Press to turn the internal light on or off. The oven light turns on automatically when the door is open or when the oven operation starts. And it turns off automatically after a certain period of inactivity in order to save power.
03 Child lock	To prevent accidents, Child lock disables all controls. But you can switch off by turning the mode selector to off. Hold down for 3 seconds to activate, or hold down for 3 seconds again to deactivate the lock on the control panel.
04 Fast preheat	Fast Preheat heats the oven fast to a set temperature. • Press to toggle on or off the Fast Preheat option. • Disabled for temperatures set at less than 100 °C • To check the availability of this option, see each Cooking mode section.
05 Timer	Timer helps you check the time or operating duration while cooking.
06 Display	Shows necessary information of selected modes or settings.
07 OK	Press to confirm your settings.
08 Back	Cancel current settings, and return to the main screen.
09 Temperature	Use to set the temperature.
10 Cooking time	Press to set the cooking time.
11 Value dial	Use the value dial to: • Set the cooking time or temperature. • Choose a sub item of top-level menus: Cleaning, Auto cook, Special function, or Grill. • Choose a serving size for Auto Cook programmes.

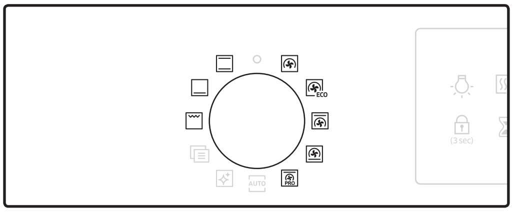
NOTE

Tapping on the display while wearing plastic or oven gloves may not operate properly.

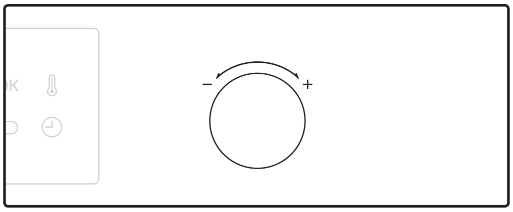
Common settings

It is common to change the default temperature and/or cooking time across all cooking modes. Follow the steps below to adjust the temperature and/or cooking time for the selected cooking mode.

Temperature



1. Turn the mode selector to choose a mode or function. The default temperature of each selection appears.



2. Turn the value dial to set a desired temperature.



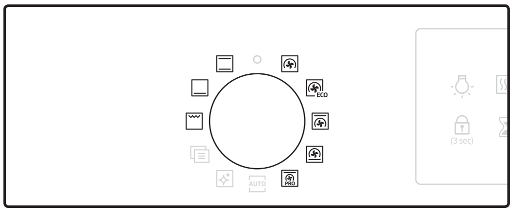
3. Press **OK** to confirm your changes.

NOTE

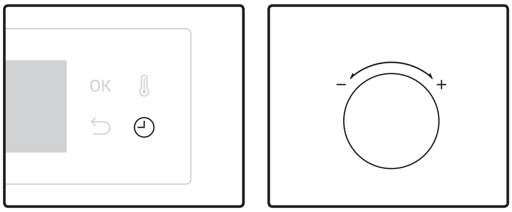
- If you do not make any further settings within a few seconds, the oven starts cooking automatically with the default settings.
- To change the set temperature, press 🌡 button and follow the above steps.
- The exact temperature inside the oven can be measured with authorized thermometer and method defined by an authorized institution. Using other thermometers may cause a measuring error.

Operations

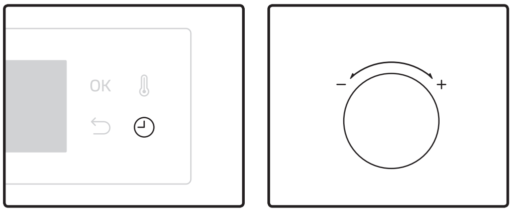
Cooking time



1. Turn the mode selector to choose a mode or function.



2. Press the [clock icon] button, and then turn the value dial to set a desired time.



3. Optionally, you can delay the end time of your cooking to a desired point. Press the [clock icon] button, and use the value dial to set an end point. See Delay End for more information.

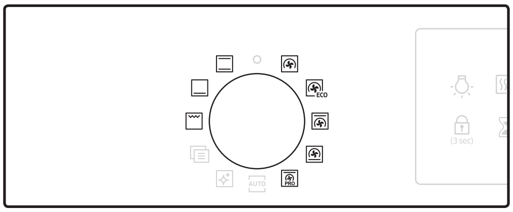


4. Press **OK** to confirm your changes.

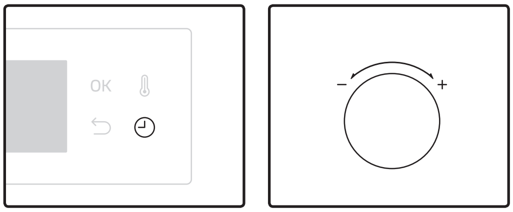
NOTE

- You can cook without setting the cooking time if you want to. In this case, the oven starts cooking at set temperatures without time information, and you must stop the oven manually when cooking is complete.
- To change the set cooking time, press [clock icon] button and follow the above steps.

End time



1. Turn the mode selector to choose a mode or function.



2. Press ⏲ twice, and turn the value dial to set a desired end time.



3. Press **OK** to confirm your changes.

NOTE

- To change the end time, press ⏲ twice, and follow the above steps.

Operations

Delay End

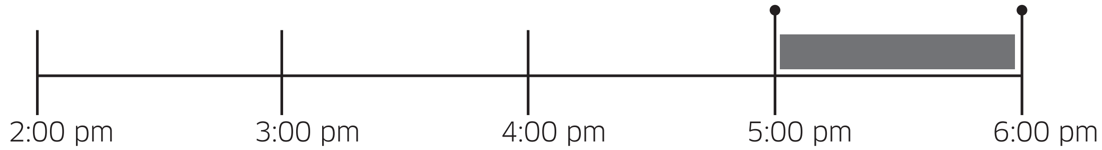
Delay End is designed to make cooking more convenient.

Case 1

Suppose you select a one-hour recipe at 2:00 PM and you want the oven to finish cooking at 6:00 PM. To set the end time, change the Ready At time to 6:00 PM. The oven will start cooking at 5:00 PM and end at 6:00 PM as you set.

Current time: 2 pm Set cooking time: 1 hour Set Delay End time: 6 pm

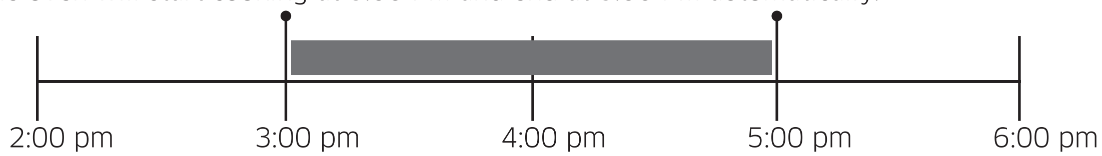
The oven will start cooking at 5:00 PM and end at 6:00 PM automatically.



Case 2

Current time: 2 pm Set cooking time: 2 hour Set Delay End time: 5 pm

The oven will start cooking at 3:00 PM and end at 5:00 PM automatically.



⚠ **CAUTION**

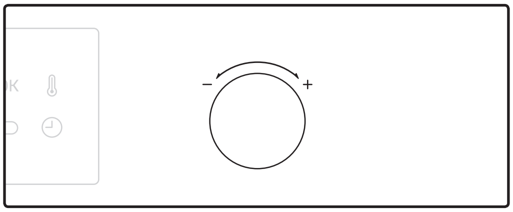
Do not keep cooked food in the oven too long. The food may spoil.

To clear the cooking time

You can clear the cooking time. This is useful if you want to stop the oven manually at any time during the process.



1. While the oven is cooking, press ⏲ to display the remaining cooking time.



2. Turn the value dial to set the cooking time to “00:00”. Alternatively, simply press ⮌.



3. Press **OK**. The oven continues to cook at set temperatures without time information.

NOTE

If you have cancelled the cooking time, you must stop the oven manually when cooking is complete.

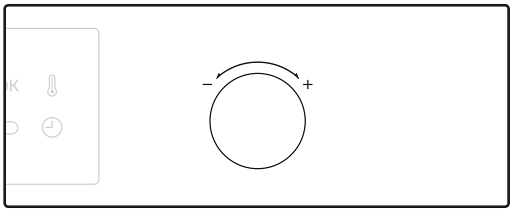
Operations

To clear the end time

You can clear the end time. This is useful if you want to stop the oven manually at any time during the process.



1. While the oven is cooking, press ◷ twice.



2. Turn the value dial to set the end time to the current time. Alternatively, simply press ⮌.



3. Press **OK**. The oven continues to cook at set temperatures without time information.

NOTE

If you have cancelled the end time, you must stop the oven manually when cooking is complete.

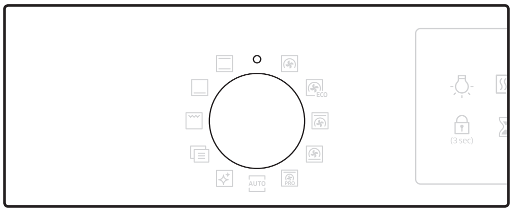
To stop cooking



1. While cooking is in process, press ⮌.



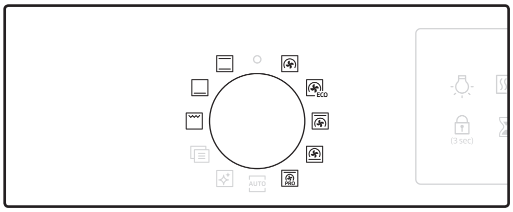
2. Press **OK** to cancel cooking.

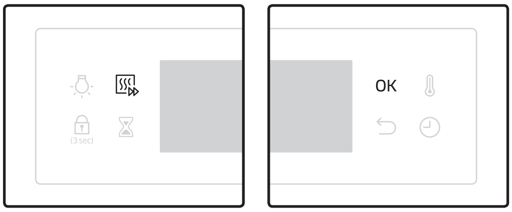


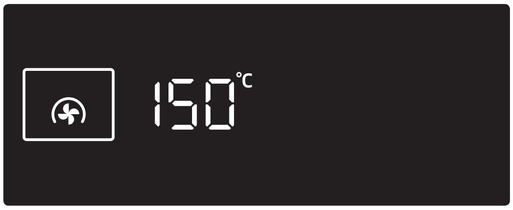
Alternatively, simply turn the mode selector to "O".

Operations

Cooking mode







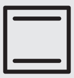
1. Turn the mode selector to choose a mode or function.
2. Set the cooking time and/or temperature if necessary. For more information, see Common Settings.
3. Optionally, you can fast preheat the oven. To do this, press the fast preheat button, and set the target temperature. The corresponding indicator appears on the display.
4. When done, press **OK**.

The oven starts preheating until the internal temperature reaches the target temperature. When preheating is complete, the indicator disappears with a beep.
Preheating is recommended for all cooking modes unless otherwise specified in the cooking guide.

NOTE

You can change the cooking time and/or temperature during cooking.

Cooking modes

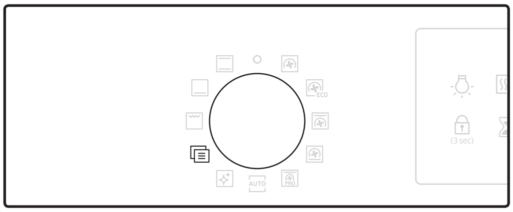
Mode		Temperature range (°C)	Suggested temperature (°C)	Fast preheat
	Convection	30-275	170	O
		The rear heating element generates heat, which is evenly distributed by the convection fan. Use this mode for baking and roasting on different levels at the same time.		
	Conventional	30-275	200	O
		The heat is generated from the top and bottom heating elements. This function should be used for standard baking and roasting for most types of dishes.		

Mode		Temperature range (°C)	Suggested temperature (°C)	Fast preheat
	Bottom heat	100-230	190	-
		The bottom heating element generates heat. Use this mode at the end of baking or cooking to brown the bottoms of a quiche or pizza.		
	Top heat + convection	40-275	190	O
		The top heating element generates heat, which is evenly distributed by the convection fan. Use this mode for roasting that requires a crispy top (for example, meat or lasagne).		
	Bottom heat + convection	40-275	190	O
		The bottom heating element generates heat, which is evenly distributed by the convection fan. Use this mode for pizza, bread, or cake.		
	Grill	100-300	240	-
		The large-area grill emits heat. Use this mode for browning the tops of food (for example, meat, lasagne, or gratin).		
PRO	Pro-Roasting	80-200	160	-
		Pro-Roasting runs an automatic pre-heating cycle until the oven temperature reaches 220 °C. Then, the top heating element and the convection fan start operating to sear food such as meat. After searing, the meat will be cooked at low temperatures. Use this mode for beef, poultry, or fish.		
ECO	Eco convection	30-275	170	-
		Eco Convection uses the optimized heating system to save energy while cooking. The cooking times slightly increases, but the cooking results remain the same. Note that this mode does not require preheating. **NOTE** ECO Convection mode of heating used to determine the energy efficiency class is in accordance with EN60350-1		

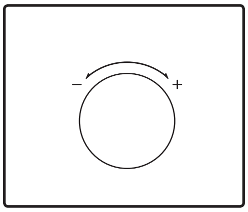
Operations

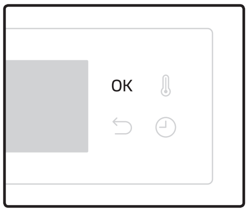
Special function

Add special or additional functions to improve your cooking experience.

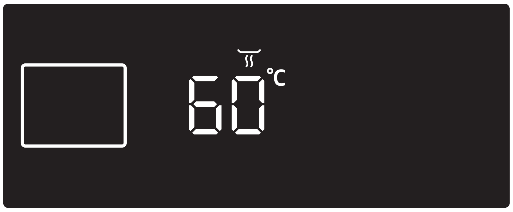


1. Turn the mode selector to select .





2. Turn the value dial to select a function, and then press **OK**.
3. Set the cooking time and/or temperature if necessary. For more information, see Common Settings.



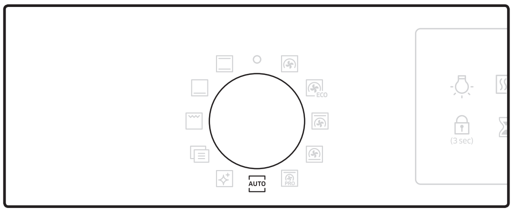
4. The oven starts the selected function with the default or your settings.

Overview

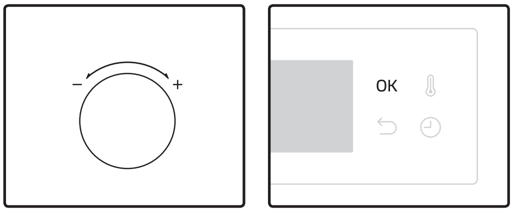
Mode		Temperature range (°C)	Suggested temperature (°C)	Instructions
F 1	Keep warm	40-100	80	Use this only for keeping foods warm that have just been cooked.
F 2	Plate warm	30-80	60	Use this for warming dishes or ovenware.

Auto cook

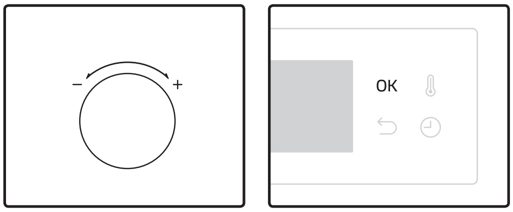
For inexperienced cooks, the oven offers a total of 20 auto cooking recipes. Take advantage of this feature to save you time or shorten your learning curve. The cooking time and temperature will be adjusted according to the selected programme and serving size.



1. Turn the mode selector to select AUTO.



2. Turn the value dial to select a programme, and then press **OK**. The available weight range (serving size) is presented for you.



3. Turn the value dial to set the serving size, and then press **OK** to start cooking.

NOTE

For more information, see the Auto cook programmes section in this manual.

Operations

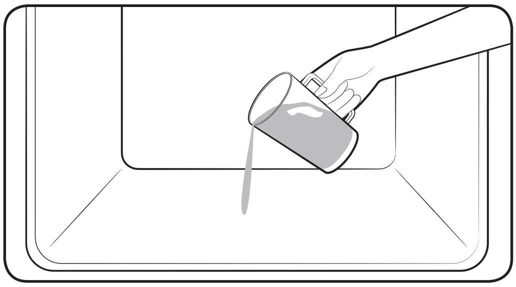
Cleaning

Two cleaning modes are available for you. This function saves you time by removing the need for regular manual cleaning.

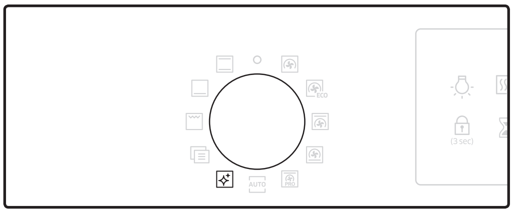
Function		Instructions
C 1	Steam cleaning	This is useful for cleaning light soiling with steaming.
C 2	Pyro cleaning	Pyrolytic features high temperature thermal cleaning. It burns off oily leftovers to facilitate manual cleaning.

Steam cleaning

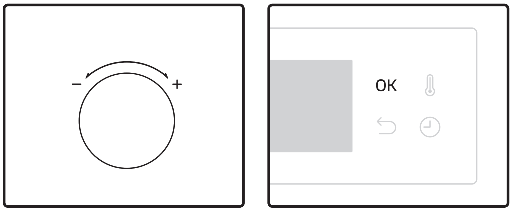
This is useful for cleaning light soiling with steaming.



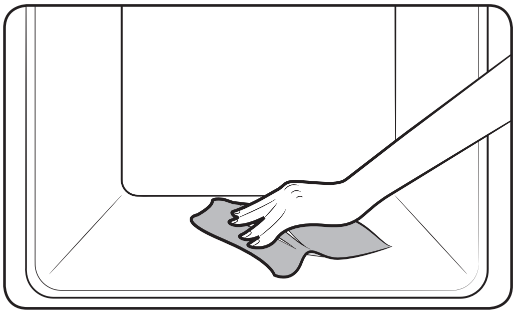
1. Pour 400 ml ($^3/_4$ pint) of water onto the bottom of the oven and close the oven door.



2. Turn the mode selector to select .



3. Turn the value dial to select C 1 (Steam cleaning), and then press **OK** to start cleaning.



4. Use a dry cloth to clean inside the oven.

⚠ WARNING

- Do not open the door before the cycle is complete. The water inside the oven is very hot, and it can cause a burn.

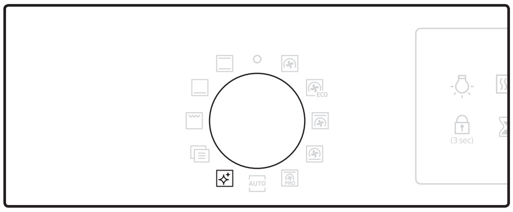
NOTE

- If the oven is heavily soiled with grease, for example, after roasting or grilling, it is recommended to remove stubborn soils manually using a cleaning agent before activating Steam cleaning.
- Leave the oven door ajar when the cycle is complete. This is to allow the interior enamel surface to dry thoroughly.
- If the oven is hot inside, cleaning is not activated. Wait until the oven cools down, and try again.
- Do not pour water onto the bottom by force. Do it gently. Otherwise, the water overflows to the front.

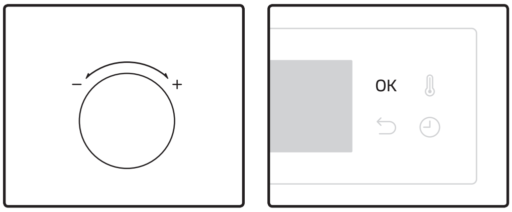
Operations

Pyro cleaning

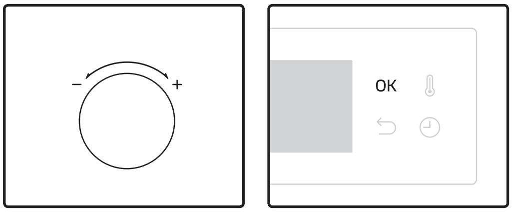
Pyrolytic features high temperature thermal cleaning. It burns off oily leftovers to facilitate manual cleaning.



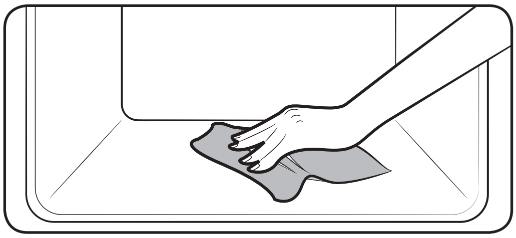
1. Remove all accessories including the side runners, and wipe out large pieces of impurities manually from inside the oven. Otherwise, they may cause flames during the cleaning cycle, resulting in fire.
2. Turn the mode selector to select .



3. Turn the value dial to select Pyro cleaning (C 2), and then press **OK**.



4. Turn the value dial to select a cleaning time from 3 levels: 1 hr 50 min, 2 hr 10 min, and 2 hr 30 min.
5. Press **OK** to start cleaning.



6. When complete, wait until the oven cools down, and then wipe the door along its edges using a wet cloth.

⚠ CAUTION

- Do not touch the oven because the oven becomes very hot during the cycle.
- To avoid accidents, keep children away from the oven.
- After the cycle is complete, do not power off while the cooling fan is operating to cool the oven down.

NOTE

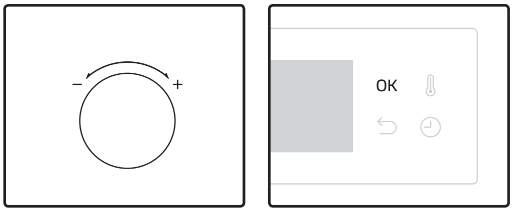
- Once the cycle starts, the oven becomes hot inside. Then, the door will be locked for safety. When the cycle is complete and the oven cools down, the door will be unlocked.
- Make sure you empty the oven before cleaning. Accessories can be deformed due to high temperatures inside the oven.

Timer

Timer helps you check the time or operating duration while cooking.



1. On the feature pane, press ⌛.



2. Turn the value dial to set the desired duration, and then press **OK**.

Sound On/Off



- To mute the sound, tap and hold down Oven Light for 3 seconds.
- To unmute the sound, tap and hold down again for 3 seconds.

Operations

NV75J5170BS_EO_DG68-00617A-02_EN.indd 35 2015-05-20 9:58:58

Cooking Smart

Manual cooking

WARNING on acrylamide

Acrylamide produced while baking starch-contained food such as potato chips, French fries, and bread may cause health problems. It is recommended to cook these foods at low temperatures and avoid overcooking, heavy crisping, or burning.

NOTE

- Pre-heating is recommended for all cooking modes unless otherwise specified in the cooking guide.
- When using Eco Grill, put food in the centre of the accessory tray.

Accessory tips

Your oven comes with a different number or kind of accessories. You may find that some accessories are missing from the table below. However, even if you are not provided with the exact accessories specified in this cooking guide, you can follow along with what you already have, and achieve the same results.

- The Baking tray and the Universal tray are interchangeable.
- When cooking oily foods, it is recommended to put a tray under the Wire rack to collect oil residue. If you are provided with the Wire rack insert, you can use it together with the tray.
- If you are provided with the Universal tray or Extra deep tray, or both, it is better to use whichever is deeper for cooking oily foods.

Baking

We recommend to preheat the oven for best results.

Food	Accessory	Level	Type of heating	Temp. (℃)	Time (min.)
Sponge cake	Wire rack, Ø 25-26 cm tin	2		160-170	35-40
Marble cake	Wire rack, Gugelhopf tin	3		175-185	50-60
Tart	Wire rack, Ø 20 cm tart tin	3		190-200	50-60
Yeast cake on tray with fruits and crumbles	Universal tray	2		160-180	40-50

Food	Accessory	Level	Type of heating	Temp. (°C)	Time (min.)
Fruit crumble	Wire rack, 22-24 cm oven dish	3		170-180	25-30
Scones	Universal tray	3		180-190	30-35
Lasagne	Wire rack, 22-24 cm oven dish	3		190-200	25-30
Meringues	Universal tray	3		80-100	100-150
Soufflé	Wire rack, soufflé cups	3		170-180	20-25
Apple yeast tray cake	Universal tray	3		150-170	60-70
Homemade pizza, 1-1.2 kg	Universal tray	2		190-210	10-15
Frozen puff pastry, filled	Universal tray	2		180-200	20-25
Quiche	Wire rack, 22-24 cm oven dish	2		180-190	25-35
Apple pie	Wire rack, Ø 20 cm tin	2		160-170	65-75
Chilled pizza	Universal tray	3		180-200	5-10

Roasting

Food	Accessory	Level	Type of heating	Temp. (°C)	Time (min.)
Meat(Beef/Pork/Lamb)					
Sirloin of beef, 1 kg	Wire rack + Universal tray	3 1		160-180	50-70
Boned loin of veal, 1.5 kg	Wire rack + Universal tray	3 1		160-180	90-120

Cooking Smart

Food	Accessory	Level	Type of heating	Temp. (℃)	Time (min.)
Pork roast, 1 kg	Wire rack + Universal tray	3 1		200-210	50-60
Joint of pork, 1 kg	Wire rack + Universal tray	3 1		160-180	100-120
Leg of lamb on the bone, 1 kg	Wire rack + Universal tray	3 1		170-180	100-120
Poultry(Chicken/Duck/Turkey)					
Chicken, Whole, 1.2 kg*	Wire rack + Universal tray (to catch drippings)	3 1		205	80-100
Chicken pieces	Wire rack + Universal tray	3 1		200-220	25-35
Duck breast	Wire rack + Universal tray	3 1		180-200	20-30
Small turkey, Whole, 5 kg	Wire rack + Universal tray	3 1		180-200	120-150
Vegetables					
Vegetables, 0.5 kg	Wire rack + Universal tray	3 1		220-230	15-20
Baked potato halves, 0.5 kg	Wire rack + Universal tray	3 1		200	45-50
Fish					
Fish fillet, baked	Wire rack + Universal tray	3 1		200-230	10-15
Roast fish	Wire rack+ Universal tray	3 1		180-200	30-40

* Turnover after half of time.

Grilling

We recommend preheat the oven using large grill mode. Turn over after half of time.

Food	Accessory	Level	Type of heating	Temp. (°C)	Time (min.)
Bread					
Toast	Wire rack	5		270-300	2-4
Cheese toast	Universal tray	4		200	4-8
Beef					
Steak*	Wire rack + Universal tray	4 1		240-250	15-20
Burgers*	Wire rack + Universal tray	4 1		250-270	13-18
Pork					
Pork chops	Wire rack + Universal tray	4 1		250-270	15-20
Sausages	Wire rack + Universal tray	4 1		260-270	10-15
Poultry					
Chicken, breast	Wire rack + Universal tray	4 1		230-240	30-35
Chicken, drumstick	Wire rack + Universal tray	4 1		230-240	25-30

* Turnover after $^{2}/_{3}$ of the cooking time.

Cooking Smart

Frozen ready-meal

Food	Accessory	Level	Type of heating	Temp. (°C)	Time (min.)
Frozen pizza, 0.4-0.6 kg	Wire rack	3		200-220	15-25
Frozen lasagne	Wire rack	3		180-200	45-50
Frozen oven chips	Universal tray	3		220-225	20-25
Frozen croquettes	Universal tray	3		220-230	25-30
Frozen oven camembert	Wire rack	3		190-200	10-15
Frozen baguettes with topping	Wire rack + Universal tray	3 1		190-200	10-15
Frozen fish fingers	Wire rack + Universal tray	3 1		190-200	15-25
Frozen fish burger	Wire rack	3		180-200	20-35

Pro-Roasting

This mode includes an automatic heating-up cycle up to 220 °C. The top heater and the convection fan are operating during the process of searing the meat. After this stage the food is cooked gently by the low temperature of pre-selection. This process is done while the top and the bottom heaters are operating. This mode is suitable for meat roasts and poultry.

Food	Accessory	Level	Temp. (°C)	Time (hrs.)
Roast beef	Wire rack + Universal tray	3 1	80-100	3-4
Pork roast	Wire rack + Universal tray	3 1	80-100	4-5
Lamb roast	Wire rack + Universal tray	3 1	80-100	3-4

Food	Accessory	Level	Temp. (°C)	Time (hrs.)
Duck breast	Wire rack + Universal tray	3 1	70-90	2-3

ECO convection

This mode uses the optimized heating system so that you save the energy during cooking your dishes. The times of this category are suggested to not be preheated before cooking for saving more energy.

Food	Accessory	Level	Temp. (°C)	Time (min.)
Meringues, 0.2-0.3 kg	Universal tray	2	90-100	100-140
Fruit crumble, 0.8-1.2 kg	Wire rack	2	160-180	60-80
Jacket potatoes, 0.4-0.8 kg	Universal tray	2	190-200	70-80
Sausages, 0.3-0.5 kg	Wire rack + Universal tray	3 1	160-180	20-30
Frozen oven chips, 0.3-0.5 kg	Universal tray	3	180-200	25-35
Frozen potato wedges, 0.3-0.5 kg	Universal tray	3	190-210	25-35
Fish fillets, baked, 0.4-0.8 kg	Wire rack + universal tray	3 1	200-220	30-40
Crispy fish fillets, breaded, 0.4-0.8 kg	Wire rack + universal tray	3 1	200-220	30-45
Roast sirloin of beef, 0.8-1.2 kg	Wire rack + universal tray	2 1	180-200	65-75
Roast vegetables, 0.4-0.6 kg	Universal tray	3	200-220	25-35

Auto cook programmes

The following table presents 20 auto programmes for cooking, roasting and baking.
It contains its quantities, weight ranges and appropriate recommendations. Cooking modes and times have been pre-programmed for your convenience. You will find some recipes for the auto programmes in your instruction book.
Auto cook programmes 1 to 8, 18 and 19 include preheating and display the preheating progress. Please put the food in the oven after preheating beep.

⚠ WARNING

Always use oven gloves while taking out food.

No.	Food	Weight (kg)	Accessory	Level
A 1	Potato gratin	1.0-1.5	Wire rack	3
		Prepare fresh potato gratin using an ovenproof dish, 22-24 cm. Start programme, after preheating beep sounds, put dish in the centre of tray.		
A 2	Vegetable gratin	0.8-1.2	Wire rack	3
		Prepare fresh vegetable gratin using an ovenproof dish, 22-24 cm. Start programme, after preheating beep sounds, put dish in the centre of tray.		
A 3	Lasagne	1.0-1.5	Wire rack	3
		Prepare homemade lasagne using 22-24 cm ovenproof dish. Start programme, after preheating beep sounds, put dish in the centre of tray.		
A 4	Apple pie	1.2-1.4	Wire rack	2
		Prepare apple pie using a 24-26 cm round metal baking tin. Start programme, after preheating beep sounds, put tin in the centre of tray.		
A 5	Quiche Lorraine	1.2-1.5	Wire rack	2
		Prepare quiche dough, put in a round quiche dish with 25 cm diameter. Start programme, after preheating beep sounds add filling and put dish in the centre of tray.		

No.	Food	Weight (kg)	Accessory	Level
A 6	Sponge cake	0.5-0.6	Wire rack	3
		Prepare dough and put into a black metal round baking tin with 26 cm diameter. Start programme, after preheating beep sounds, put tin in the centre of tray.		
A 7	Marble cake	0.7-0.8	Wire rack	2
		Prepare dough and put into a metal round gugelhupf or bundt tin. Start programme, after preheating beep sounds, put tin in the centre of tray.		
A 8	Dutch loaf cake	0.7-0.8	Wire rack	2
		Prepare dough and put into a black metal rectangular baking dish (length 25 cm). Start programme, after preheating beep sounds, put tin in the centre of tray.		
A 9	Roast sirloin of beef	0.9-1.1	Wire rack + Universal tray	2
		1.1-1.3		1
		Season the beef and leave in refrigerator for 1 hour. Put on the Wire rack with fat-side-up.		
A 10	Herb roasted lamb chops	0.4-0.6	Wire rack + Universal tray	4
		0.6-0.8		1
		Marinate the lamb chops with herbs and spices and put them on wire rack.		
A 11	Chicken, whole	0.9-1.1	Wire rack + Universal tray	2
		1.1-1.3		1
		Rinse and clean chicken. Brush chicken with oil and spices. Put it breast side down on the wire rack and turn over, as soon as the oven beeps.		
A 12	Chicken, breast	0.4-0.6	Wire rack + Universal tray	4
		0.6-0.8		1
		Marinate breasts and put on the wire rack.		

Cooking Smart

No.	Food	Weight (kg)	Accessory	Level
A 13	Trout	0.3-0.5	Wire rack + Universal tray	4
		0.5-0.7		1
		Rinse and clean the fish and put head to tail on the wire rack. Add lemon juice, salt and herbs inside fish. Cut skin surface with knife. Brush oil and salt.		
A 14	Salmon fillet	0.4-0.6	Wire rack + Universal tray	4
		0.6-0.8		1
		Rinse and clean fillets or steaks. Put fillets skin side up on wire rack.		
A 15	Roasted vegetables	0.4-0.6	Universal tray	4
		0.6-0.8		
		Rinse and prepare slices of courgette, egg plant, pepper, onion and cherry tomatoes. Brush with olive oil, herbs and spices. Distribute evenly on tray.		
A 16	Baked potato halves	0.6-0.8	Universal tray	3
		0.8-1.0		
		Cut large potatoes (each 200 g) into halves lengthways. Put with cut side up on tray and brush with olive oil, herbs and spices.		
A 17	Frozen oven chips	0.3-0.5	Universal tray	3
		0.5-0.7		
		Distribute frozen oven chips evenly on tray.		
A 18	Frozen pizza	0.3-0.6	Wire rack	3
		0.6-0.9		
		Put the frozen pizza in the middle of the wire rack. Start programme, after preheating beep sounds, insert tray. The first setting is for thin Italian pizza, the second setting for thick pan pizza.		

No.	Food	Weight (kg)	Accessory	Level
A 19	Homemade pizza	0.8-1.0	Universal tray	2
		1.0-1.2		
		Prepare homemade pizza with the yeast dough and put it on the tray. The weight include dough and topping such as sauce, vegetables, ham and cheese. Start programme, after preheating beep sounds, insert tray.		
A 20	Fermentation yeast dough	0.5-0.6	Wire rack	2
		0.7-0.8		
		Prepare dough in bowl, cover with cling film. Put in centre of tray. The first setting is for pizza and cake dough, the second setting for bread dough.		

Cooking Smart

Cooking Smart

Test Dishes

According to standard EN 60350-1

1. Baking

The recommendations for baking refer to a preheated oven. Do not use the fast preheat function. Always put trays the slanted side to the door front.

Type of food	Accessory	Level	Type of heating	Temp. (°C)	Time (min.)
Small cakes	Universal tray	3		165	25-30
		3		165	25-30
		1+4		155	35-40
Shortbread	Universal tray	1+4		140	28-33
Fatless sponge cake	Wire rack + Spring form cake tin (Dark coated, ø 26 cm)	2		160	35-40
		2		160	35-40
		1+4		155	45-50
Apple pie	Wire rack + 2 Spring form cake tins * (Dark coated, ø 20 cm)	1 placed diagonally		160	70-80
	Universal tray + Wire rack + 2 Spring form cake tins ** (Dark coated, ø 20 cm)	1+3		160	80-90

* Two cakes are arranged on the grid at the back left and at the front right.
** Two cakes are arranged in the center on top of each other.

2. Grilling

Preheat the empty oven for 5 minutes using Large Grill function.

Type of food	Accessory	Level	Type of heating	Temp. (°C)	Time (min.)
White bread toast	Wire rack	5		300 (max)	1-2
Beef burgers* (12 ea)	Wire rack + Universal tray (to catch drippings)	4 1		300 (max)	1st 15-18 2nd 5-8

* Turn over after 2/3 of the cooking time.

3. Roasting

Type of food	Accessory	Level	Type of heating	Temp. (°C)	Time (min.)
Whole chicken	Wire rack + Universal tray (to catch drippings)	3 1		205	80-100

* Turnover after half of time.

Collection of frequent Auto cook recipes

These recipes can be used together with the auto cook features.

Potato gratin

Ingredients	800 g potatoes, 100 ml milk, 100 ml cream, 50 g beaten whole egg, 1 tbsp each of salt, pepper, nutmeg, 150 g grated cheese, butter, thyme
Directions	Peel potatoes and slice them to 3 mm thickness. Rub the butter all over the surface of a gratin dish (22-24 cm). Spread the slices on a clean towel and keep them covered with the towel while you prepare the rest of the ingredients. Mix the rest of the ingredients except for grated cheese into a large bowl and stir well. Layer the potato slices in the dish slightly overlapping and pour the mixture over the potatoes. Spread the grated cheese over the top and bake. After cooking, serve sprinkled with a few fresh thyme leaves.

Vegetable gratin

Ingredients	800 g vegetables(courgette, tomato, onion, carrot, pepper, pre-cooked potatoes), 150 ml cream, 50 g beaten whole egg, 1 tbsp each of salt, herb(pepper, parsley or rosemary), 150 g grated cheese, 3 tbsp olive oil, Some thyme leaves
Directions	Wash the vegetables and slice them to 3-5 mm thickness. Layer the slices on a gratin dish (22-24 cm) and pour the oil on the vegetables. Mix the rest of the ingredients except for grated cheese and pour on the vegetables. Spread the grated cheese over the top and bake. Then serve sprinkled with a few fresh thyme leaves.

Lasagne

Ingredients 2 tbsp olive oil, 500 g minced beef, 500 ml tomato sauce, 100 ml beef stock, 150 g dried lasagne sheets, 1 onion (chopped), 200 g grated cheese, 1 tbsp each of dried parsley flakes, oregano, basil

Directions Prepare tomato meat sauce. Heat the oil in a frying pan, then cook the minced beef and chopped onion for about 10 min until browned all over. Pour over the tomato sauce and beef stock, add the dried herbs. Bring up to the boil, then simmer for 30 min.

Cook lasagne noodles according to package directions. Layer the lasagne noodle, meat sauce, and cheese then repeat. Then sprinkle evenly with remaining cheese on the top of layer of noodles and bake.

Apple pie

Ingredients

- Pastry: 275 g flour, 1/2 tbsp salt, 125 g white castor sugar, 8 g vanilla sugar, 175 g cold butter, 1 egg (beaten)
- Filling: 750 g firm whole apples, 1 tbsp lemon juice, 40 g sugar, 1/2 tbsp cinnamon, 50 g seedless raisins, 2 tbsp bread crumbs

Directions Sift the flour with the salt above a big bowl. Sift the castor sugar and vanilla sugar with it. Cut with 2 knives the butter through the flour in small cubes. Add 3/4 of the beaten egg. Knead all the ingredients in the food processor until a crumbly mass appears. Form the dough into a ball with your hands. Wrap it in plastic foil and leave it chilled for about 30 min.

Grease the spring tin (24-26 cm diameter) and dust the surface with flour. Roll out 3/4 of the dough till 5 mm thickness. Put it in the tin (bottom and sides).

Peel and core the apples. Cut them in cubes of about 3/4 x 3/4 cm sprinkle the apples with lemon juice and mix well. Wash and dry the currants and raisins. Add sugar, cinnamon, raisins and currants. Mix well and sprinkle the bottom of dough with bread crumbs. Press slightly.

Roll out the rest of the dough. Cut the dough in small strips and put them cross wise on the filling. Brush the pie evenly with the rest of the beaten egg.

Quiche Lorraine

Ingredients
- Pastry: 200 g plain flour, 80 g butter, 1 egg
- Filling: 75 g cubed fatless bacon, 125 ml cream, 125 g crème fraiche, 2 eggs, beaten, 100 g grated cheese from Switzerland, salt and pepper

Directions To make the pastry, put the flour, butter and egg in a bowl and mix to a soften pastry and then rest it in the refrigerator for 30 min. Roll out the pastry and placed in the greased ceramic dish for quiche (25 cm diameter). Prick the bottom with a fork. Mix the egg, cream, crème fraiche, cheese, salt and pepper. Pour it on the pastry just before baking.

Homemade pizza

Ingredients
- Pizza dough: 300 g flour, 7 g dried yeast, 1 tbsp olive oil, 200 ml warm water, 1 tbsp sugar and salt
- Topping: 400 g sliced vegetable (aubergine, courgette, onion, tomato), 100 g ham or bacon (chopped), 100 g grated cheese

Directions Put the flour, yeast, oil, salt, sugar and warm water in a bowl and mix to a wettish dough. Knead in a mixer or by hand about 5-10 min. Cover with lid and place in oven for 30 min at 35 °C to prove. Roll out the dough on a floured surface into a rectangle shape and put on the tray or pizza pan. Spread the tomato puree on the dough and place ham, mushroom, olive and tomato. Sprinkle evenly with cheese on the top and bake.

Roast sirloin of beef

Ingredients	1 kg sirloin of beef joint, 5 g salt, 1 g pepper, 3 g each of rosemary, thyme
Directions	Season the beef with salt, pepper and rosemary and leave in refrigerator for 1 hour. Put on the Wire rack. Put it in the oven and cook.

Herb roasted lamb chops

Ingredients	1 kg lamb chops (6 pieces), 4 large garlic cloves (pressed), 1 tbsp fresh thyme (crushed), 1 tbsp fresh rosemary (crushed), 2 tbsp salt, 2 tbsp olive oil
Directions	Mix the salt, garlic, herbs and oil and add the lamb. Turn to coat and leave at a room temperature at least 30 min to 1 hour.

Maintenance

Cleaning

⚠ **WARNING**

- Make sure the oven and accessories are cool before cleaning.
- Do not use abrasive cleaning agents, hard brushes, scouring pads or cloths, steel wool, knives or any other abrasive materials.

Oven interior

- For cleaning the interior of the oven, use a clean cloth and a mild cleaning agent or warm soapy water.
- Do not hand-clean the door seal.
- To avoid damaging the enamelled oven surfaces, only use standard oven cleaners.
- To remove stubborn soils, use a special oven cleaner.

Oven exterior

For cleaning the exterior of the oven such as the oven door, handle, and display, use a clean cloth and a mild cleaning detergent or warm soapy water, and dry with a kitchen roll or dry towel.
Grease and dirt can remain, especially around the handle because of the hot air coming from inside. It is recommended to clean the handle after each use.

Accessories

Wash the accessories after every use, and dry it with a tea towel. To remove stubborn impurities, soak the used accessories in warm soapy water for about 30 minutes before washing.

Catalytic enamel surface (applicable models only)

The removable parts are coated with dark grey catalytic enamel. They can be soiled with oil and fat spattered by the circulating air during convection heating. However, these impurities burn off at oven temperatures of 200 °C or above.

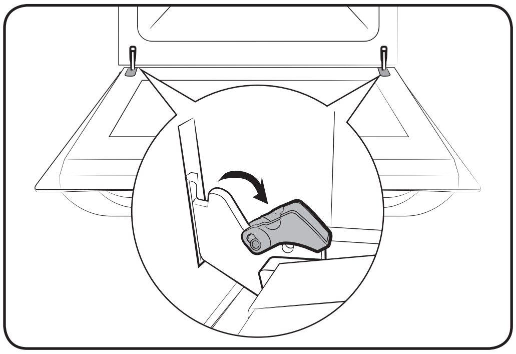
1. Remove all accessories from the oven.
2. Clean the interior of the oven.
3. Select Convection mode with max temperature, and run the cycle for an hour.

Door

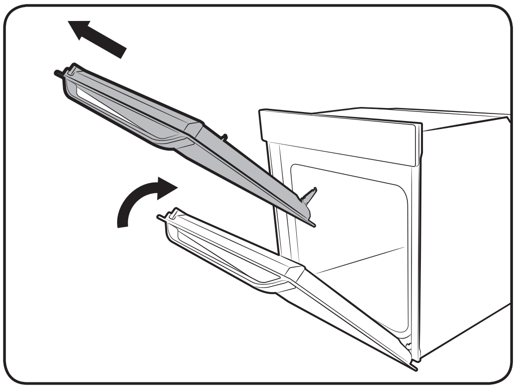
Do not remove the oven door unless for cleaning purposes. To remove the door for cleaning, follow these instructions.

⚠ WARNING

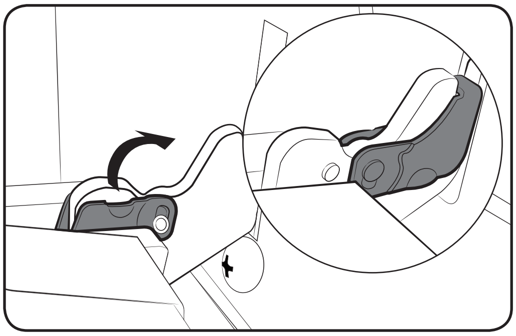
The oven door is heavy.



1. Open the door and flip open the clips at both hinges.



2. Close the door approximately 70°. Hold the oven door by the sides using both hands, and lift and pull upwards until the hinges are removed.
3. Clean the door with soapy water and a clean cloth.

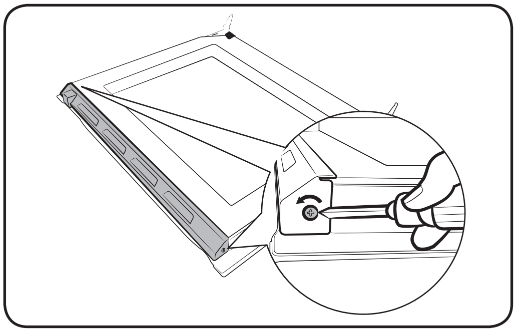


4. When done, follow steps 1 to 2 above in the reverse order to reinstall the door. Make sure the clips are hinged on both sides.

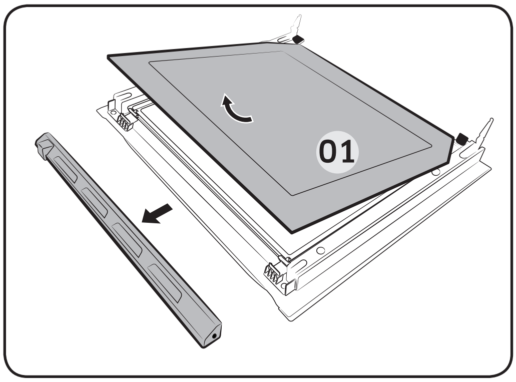
Maintenance

Door glass

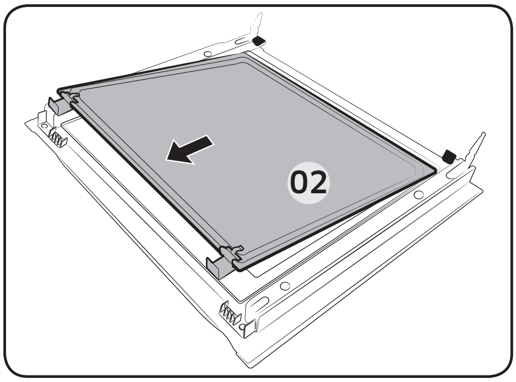
Depending on the model, the oven door is equipped with 3-4 sheets of glass placed against each other. Do not remove the door glass unless for cleaning purposes. To remove the door glass for cleaning, follow these instructions.



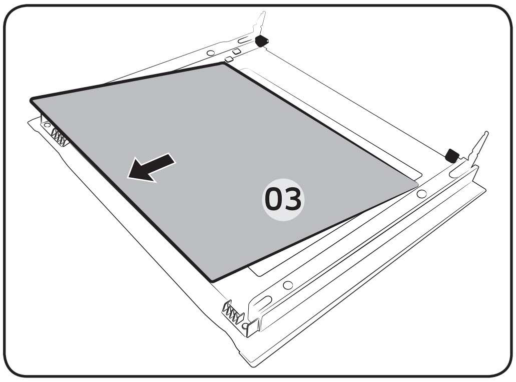
1. Use a screwdriver to remove the screws on the left and right sides.



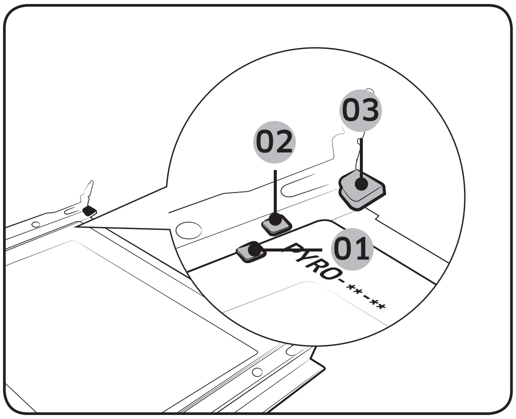
2. Detach the coverings in the arrow directions.
3. Remove the first sheet from the door.



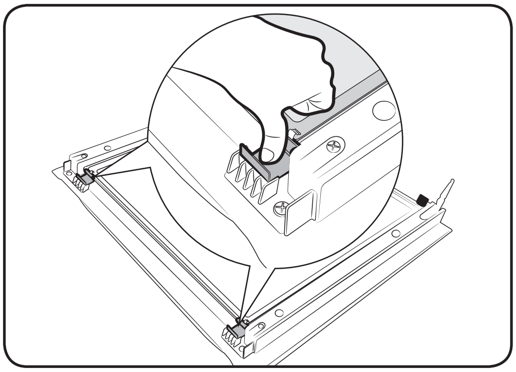
4. Remove the second sheet from the door in the arrow direction.



5. Remove the third sheet from the door in the arrow direction.
6. Clean the glass with soapy water and a clean cloth.



01 Support clip 1
02 Support clip 2
03 Support clip 3



7. When done, reinsert the sheets as follows:
   - See the picture and locate the hinges. Insert sheet 3 below support clip 1, sheet 2 between support clip 1 and 2, and sheet 1 into support clip 3 in this order. Make sure the printed side of sheets is inserted inward.

CAUTION

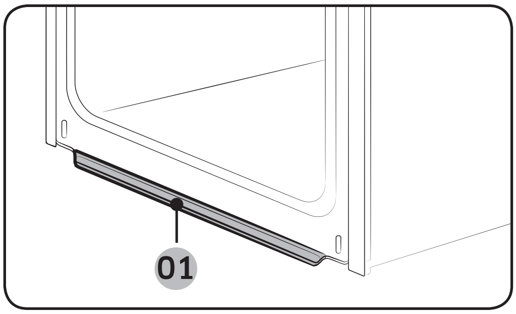
To identify the correct side of the sheet, locate the "PYRO" mark on the corner of every sheet.
Correct direction : PYRO-**-**
Wrong direction : **-**-ОЯYЧ

8. After insert the sheet 2, press down the glass clips and check if they secure the glass sheet properly.
9. Follow steps 1-2 above in the reverse order to reinstall the coverings.

WARNING

To prevent heat leaks, make sure you propery reinsert the glass sheets.

Water collector



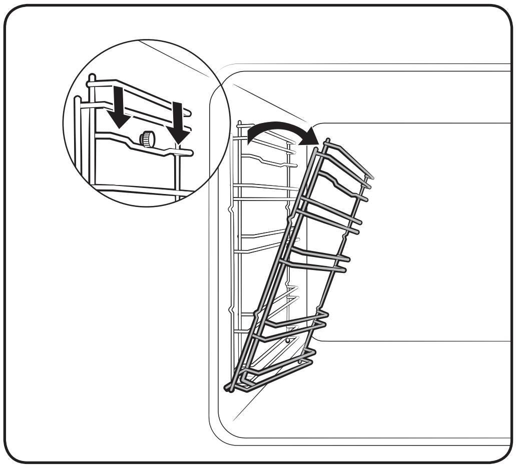
01 Water collector

The water collector collects not only excess moisture from cooking but also food residue. Regularly empty and clean the water collector.

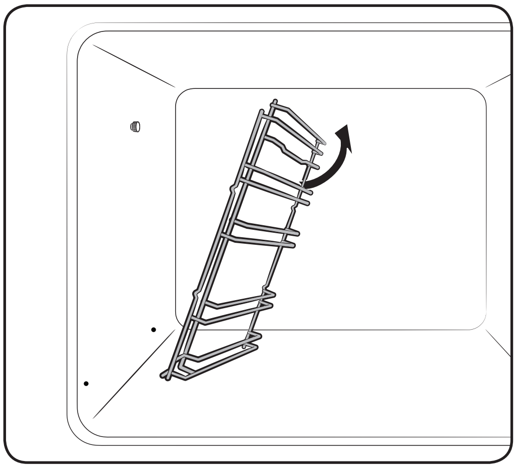
⚠ WARNING

If you encounter a water leak from the water collector, contact us at a local Samsung service center.

Side runners (applicable models only)



1. Press the top line of the left side runner, and lower by approximately 45 º.

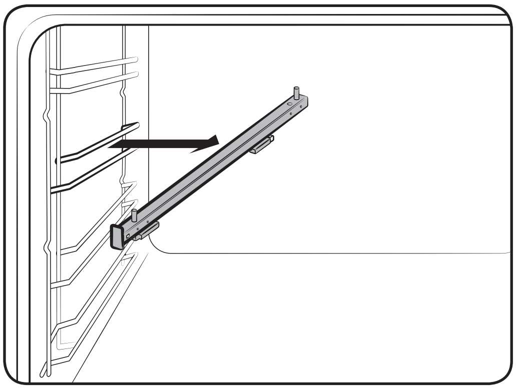


2. Pull and remove the bottom line of the left side runner.
3. Remove the right side runner in the same way.
4. Clean both side runners.
5. When done, follow steps 1 to 2 above in the reverse order to reinsert the side runners.

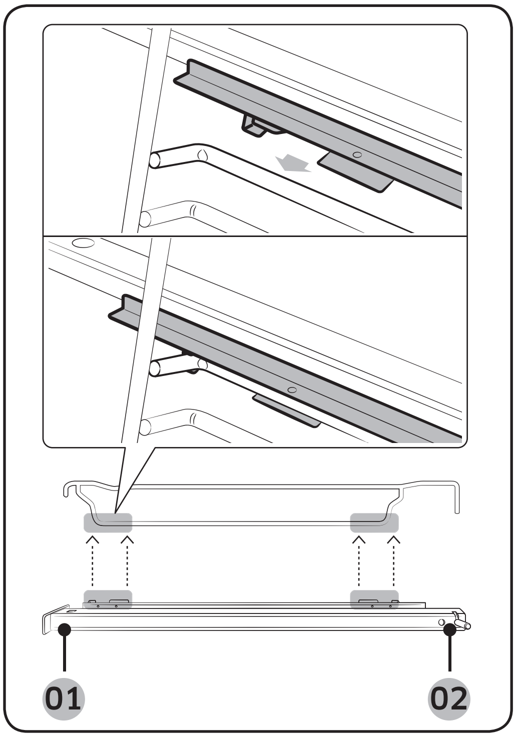
NOTE

The oven operates without the side runners and racks in position.

Telescopic rails (applicable models only)



1. On the left Side runner, gently press the upper side of the rail to remove in the arrow direction.
2. Repeat the above step on the right Side runner to remove the right rail.
3. Clean the left and right Telescopic rails with soapy water and a cloth.



01 Front
02 Rear

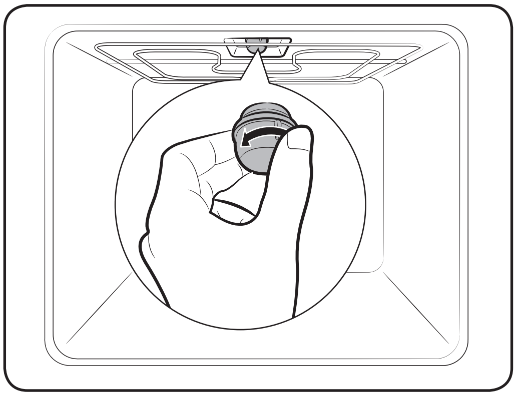
4. When cleaning is complete, reinsert both Telescopic rails by repeating steps 1-2 above in the reverse order.
   Make sure the front and rear clips of the rail fit into the Side runner.

NOTE

It is recommended to insert the Telescopic rail into level 3 on the Side runner.

Replacement

Bulbs



1. Remove the glass cap by turning anti-clockwise.
2. Replace the oven light.
3. Clean the glass cap.
4. When done, follow step 1 above in the reverse order to reinsert the glass cap.

⚠ **WARNING**

- Before replacing a bulb, turn off the oven and unplug the power cord.
- Use only 25-40 W/220-240 V, 300 °C heat-resistant bulbs. You can purchase approved bulbs at a local Samsung service center.
- Always use a dry cloth when handling a halogen bulb. This is to prevent the bulb from being tampered with fingerprints or sweat, resulting in a shortened lifecycle.

Troubleshooting

Checkpoints

If you encounter a problem with the oven, first check the table below and try the suggestions. If the problem continues, contact a local Samsung service centre.

Problem	Cause	Action
The buttons cannot be pressed properly.	• If there is foreign matter caught between the buttons	• Remove the foreign matter and try again.
	• Touch model: if there is moisture on the exterior	• Remove the moisture and try again.
	• If the lock function is set	• Check whether the lock function is set.
The time is not displayed.	• If there is no power supplied	• Check whether there is power supplied.
The oven does not work.	• If there is no power supplied	• Check whether there is power supplied.
The oven stops while in operation.	• If it is unplugged from the power socket	• Reconnect the power.
The power turns off during operation.	• If continuous cooking takes a long time	• After cooking for a long time, let the oven cool.
	• If the cooling fan does not work	• Listen for the sound of the cooling fan.
	• If the oven is installed in a place without good ventilation	• Keep the gaps specified in the product installation guide.
	• When using several power plugs in the same socket	• Use a single plug.
There is no power to the oven.	• If there is no power supplied	• Check whether there is power supplied.

NV75J5170BS_EO_DG68-00617A-02_EN.indd 59 2015-05-20 9:59:01

Troubleshooting

Problem	Cause	Action
The oven exterior is too hot during operation.	• If the oven is installed in a place without good ventilation	• Keep the gaps specified in the product installation guide.
The door cannot be opened properly.	• If there is food residue stuck between the door and product interior	• Clean the oven well and then open the door again.
The interior light is dim or does not turn on.	• If the lamp turns on and then off	• The lamp automatically turns off after a certain amount of time to save power. You can turn it on again by pressing the oven light button.
	• If the lamp is covered by foreign matter during cooking	• Clean the inside of the oven and then check.
Electric shock occurs on the oven.	• If the power is not properly grounded	• Check whether the power supply is properly grounded.
	• If you are using a socket without grounding	
There is water dripping.	• "There may be water or steam in some cases depending on the food. This is not a product malfunction."	• Let the oven cool and then wipe with a dry dish towel.
There is steam through a crack in the door.		
There is water remaining in the oven.		
The brightness inside the oven varies.	• The brightness changes depending on power output changes.	• Power output changes during cooking are not malfunctions, so there is no need to worry.

Problem	Cause	Action
Cooking is finished, but the cooling fan is still running.	• The fan automatically runs for a certain amount of time to ventilate inside the oven.	• This is not a product malfunction, so there is no need to worry.
The oven does not heat.	• If the door is open	• Close the door and restart.
	• If oven controls are not correctly set	• Refer to the chapter on oven operation and reset the oven.
	• If the household fuse has been blown or the circuit breaker has operated	• Replace the fuse or reset the circuit. If it happens repeatedly, call an electrician.
Smoke comes out during operation.	• During initial operation	• Smoke may come from the heater when you first use the oven. This is not a malfunction, and if you run the oven 2-3 times, it should stop happening.
	• If there is food on the heater	• Let the oven cool sufficiently and remove the food from the heater.
There is a burning or plastic smell when using the oven.	• If using plastic or other containers that are not heat-resistant	• Use glass containers suitable for hot temperatures.
The oven does not cook properly.	• If the door is often opened during cooking	• Do not frequently open the door unless you are cooking things that need to be turned. If you frequently open the door, the interior temperature will be lower and this may affect the results of your cooking.

Troubleshooting

Problem	Cause	Action
The set is warm during pyro cleaning.	• This is because pyro cleaning uses high temperatures.	• This is not a product malfunction, so there is no need to worry.
There is a burning smell during pyro cleaning.	• Pyro cleaning uses high temperatures, so you may smell food residue burning.	• This is not a product malfunction, so there is no need to worry.
Steam cleaning does not work.	• This is because the temperature is too high.	• Cool the oven and then use

Information codes

If the oven fails to operate, you may see an information code on the display. Check the table below and try the suggestions.

Code	Meaning	Action
C-d1	Door lock malfunctions	Turn off the oven and then restart. If the problem continues, turn off all power for 30 seconds or more and then reconnect. If the problem is not fixed, please contact a service centre.
C-20	Sensor malfunctions	
C-21		
C-22		
C-F1	Only occurs during EEPROM Read/ Write	
C-F0	If there is no communication between the main PCB and sub PCB	
C-F2	Occurs when a communication problem is maintained between the Touch IC <-> Main or Sub micom	Turn off the oven and then restart. If the problem continues, turn off all power for 30 seconds or more and then reconnect. If the problem is not fixed, please contact a service centre.
C-d0	Button problem Occurs when a button is pressed and held for a period of time.	Clean the buttons and make sure there is no water on/around them. Turn off the oven and try again. If the problem continues, contact a local Samsung service centre.
S-01	Safety shutoff Oven has continued operating at a set temperature for an extended time. • Under 105 °C - 16 hours • From 105 °C to 240 °C - 8 hours • From 245 °C to Max - 4 hours	This is not system failure. Turn off the oven and remove food. Thenm try again normally.

Appendix

Product data sheet

SAMSUNG	SAMSUNG
Model identification	NV75J5170BS
Energy Efficiency Index per cavity (EEI cavity)	80.5
Energy Efficiency Class per cavity	A+
Energy consumption required to heat a standardised load in a cavity of an electric heated oven during a cycle in conventional mode per cavity (electric final energy) ($EC_{\text{electric cavity}}$)	0.95 kWh/cycle
Energy consumption required to heat a standardised load in a cavity of an electric heated oven during a cycle in fan-forced mode per cavity (electric final energy) ($EC_{\text{electric cavity}}$)	0.70 kWh/cycle
Number of cavities	1
Heat source per cavity (electricity or gas)	electricity
Volume per cavity (V)	75 l
Type of oven	Built-in
Mass of the appliance(M)	42.8 kg

Data determined according to standard EN 60350-1 and Commission Regulations (EU) No 65/2014 and (EU) No 66/2014.

Energy saving tips

- During cooking, the oven door should remain closed except for turning food over. Do not open the door frequently during cooking to maintain the oven temperature and to save energy.
- Plan oven use to avoid turning the oven off between cooking one item and the next to save energy and reduce the time for re-heating the oven.
- If cooking time is more than 30 minutes, the oven may be switched off 5-10 minutes before the end of the cooking time to save energy. The residual heat will complete the cooking process.
- Wherever possible cook more than one item at a time.

Memo

Memo

Memo

QUESTIONS OR COMMENTS?

COUNTRY	CALL	OR VISIT US ONLINE AT
BOSNIA	055 233 999	www.samsung.com/support
BULGARIA	800 111 31, Безплатна телефонна линия	www.samsung.com/bg/support
CROATIA	072 726 786	www.samsung.com/hr/support
CZECH	800 - SAMSUNG (800-726786)	www.samsung.com/cz/support
HUNGARY	0680SAMSUNG (0680-726-786) 0680PREMIUM (0680-773-648)	www.samsung.com/hu/support
MONTENEGRO	020 405 888	www.samsung.com/support
POLAND	801-172-678* lub +48 22 607-93-33 * * (koszt połączenia według taryfy operatora)	www.samsung.com/pl/support
ROMANIA	08008 726 78 64 (08008 SAMSUNG) Apel GRATUIT	www.samsung.com/ro/support
SERBIA	011 321 6899	www.samsung.com/rs/support
SLOVAKIA	0800 - SAMSUNG(0800-726 786)	www.samsung.com/sk/support
LITHUANIA	8-800-77777	www.samsung.com/lt/support
LATVIA	8000-7267	www.samsung.com/lv/support
ESTONIA	800-7267	www.samsung.com/ee/support

DG68-00617A-02